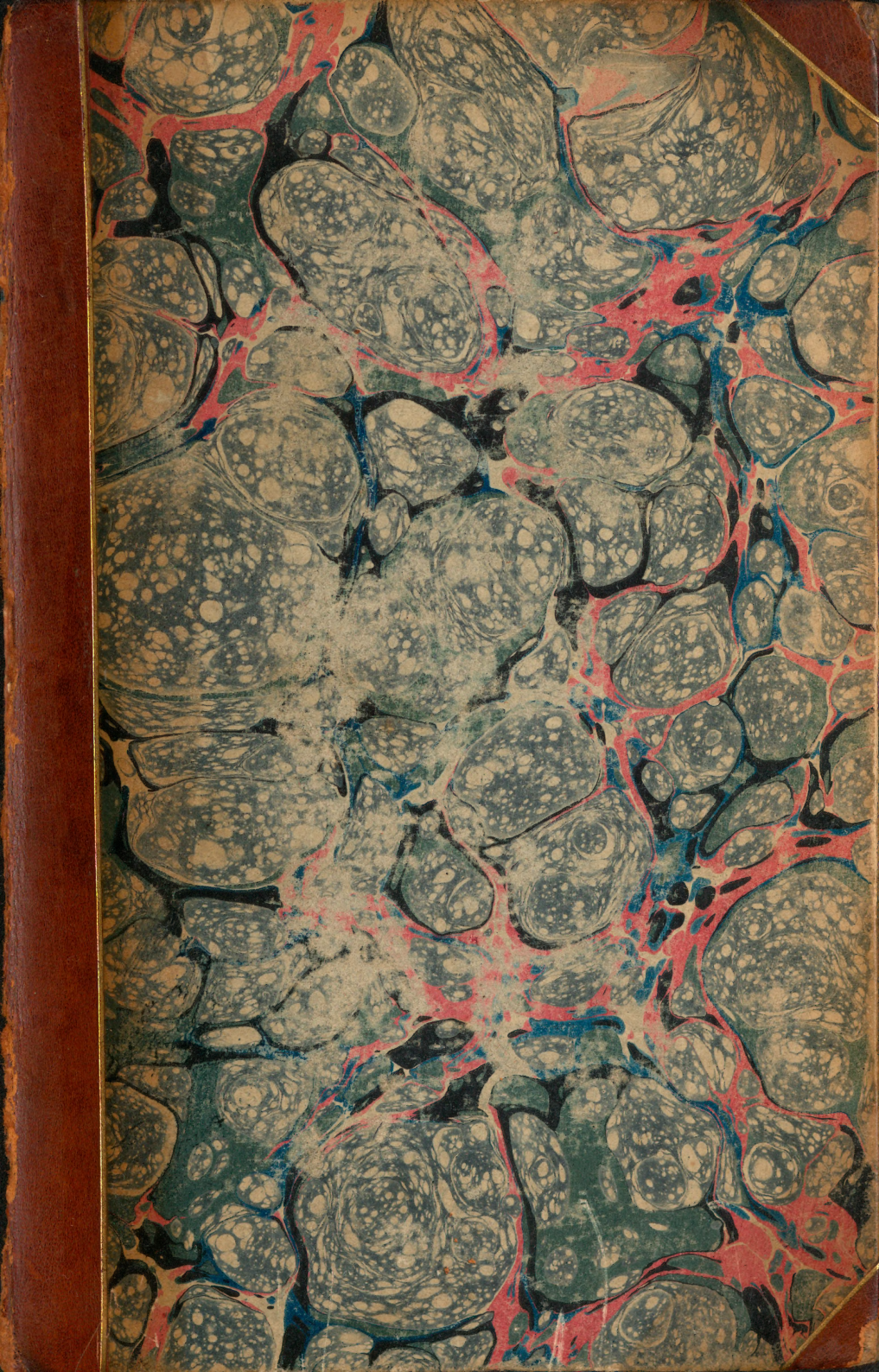


Shelf No. .....

LIBRARY OF THE

MASSACHUSETTS
HORTICULTURAL SOCIETY
BOSTON.

Accession October 29, 1908.

J. D. Williams French Fund.

52860.

TRAITÉ DES JARDINS.

SECONDE PARTIE.

JARDIN POTAGER.

AVIS.

Tous les Arbres, tant Fruitiers que d'Ornement; les Arbriſſeaux & Arbuſtes; le Plant, les Oignons, les Bulbes, les Graines de toutes les Plantes Potagères, de Parterre, &c. dont il eſt fait mention dans les quatre Parties de cet Ouvrage, ſe trouvent chez le Sieur VILMORIN-ANDRIEUX, *Marchand Grainier-Fleuriſte & Botaniſte du Roi, & Pépiniériſte, Quay de la Mégiſſerie à Paris.*

TRAITÉ DES JARDINS,

OU

LE NOUVEAU DE LA QUINTINYE,

CONTENANT la Description & la Culture, 1°. des Arbres Fruitiers ; 2°. des Plantes Potagères ; 3°. des Arbres, Arbrisseaux, Fleurs & Plantes d'Ornement ; 4°. des Arbres, Arbrisseaux & Plantes d'Orangerie, & de Serre-Chaude.

PAR M. L. B***.

SECONDE PARTIE.

JARDIN POTAGER.

TROISIÉME ÉDITION.

A PARIS,
Chez BELIN, Libraire, rue Saint-Jacques.
A CAEN, chez MANOURY, l'aîné, Libraire, rue S. Pierre.
A AVRANCHES, chez LE COURT, Imprimeur-Libraire.

M. DCC. LXXXIX.
Avec Approbation & Privilége du Roi.

*A1
L443t
ed.3
v.2
DE-AC10 2004
86-2065

Chicago Botanic Garden
2002

TRAITÉ DES JARDINS.

SECONDE PARTIE.

JARDIN POTAGER.

NOTIONS PRÉLIMINAIRES.

Si l'on considère combien les Plantes Potagères sont utiles & même nécessaires à la nourriture de l'homme, on ne sera pas surpris que nous donnions quelqu'importance à cet objet, & que nous entrions dans le détail des caractères propres à chacune, & de la culture qui lui convient.

Les Arbres forment un très-grand épanouis-

ſement de racines qui ſe diſtribuent de côté & d'autre, & qui, prenant continuellement de nouveaux accroiſſemens, s'étendent & s'inſinuent dans de nouvelles particules de terre, & en recueillent les ſucs. De ſorte qu'un arbre peut ſubſiſter dans un terrein, tant que ſes racines peuvent y trouver des parties neuves & pleines de ſels; & s'il eſt du genre de ceux qui ont peu de racines, ou qui profitent & croiſſent lentement, il ne l'épuiſera pas en un ſiécle.

Mais les Plantes, placées fort près les unes des autres, étant garnies de racines d'autant plus nombreuſes & actives que dans l'eſpace de quelques mois ces Plantes doivent prendre toute leur croiſſance & faire leurs productions; cette multitude de ſuçoirs qui pénétrent toutes les molécules d'une planche de terre, l'épuiſent & l'effritent tellement, que rarement la même eſpèce de plante pourroit y ſubſiſter l'année ſuivante; & lorsque pluſieurs eſpèces de plantes s'y ſont ſuccédées, & que chacune en a tiré les ſels qui lui conviennent, elle devient affadie & inepte à la végétation, ſi elle n'eſt remontée de nouveaux ſels par les Labours & Engrais.

Que l'on compare la maſſe des Légumes que l'on retire d'un eſpace de terre avec celle

de toutes les productions des Arbres qui occupent un espace égal, on jugera combien ces secours sont plus nécessaires, & doivent être plus fréquens aux terreins employés à la culture des Plantes, qu'à ceux qui sont occupés par des Arbres.

LABOURS.

Les Labours ont pour objet ; 1°. De rendre les terres meubles, déliées, légères, & faciles à être pénétrées par la chaleur & l'humidité, les deux grands agents de la végétation ; & d'augmenter & d'entretenir leur fertilité, en mettant dessous les parties du dessus qui ont été comme cuites & bénéficiées par le soleil, & ramenant en dessus les parties du dessous chargées de sels qui s'y sont précipités à une profondeur à laquelle les racines des Plantes pénétrent rarement, afin qu'ils soient atténués, affinés, perfectionnés : 2°. De détruire les mauvaises herbes, en les enterrant avec les graines qu'elles ont répandues sur la surface du terrein, afin qu'en se pourrissant elles fournissent de nouveaux sels, au lieu de dévorer des sucs nécessaires à de meilleures productions.

Or les Labours, pour remplir le premier objet, doivent être faits dans des tems différens, & d'une façon différente, ſuivant la qualité différente des terreins, & les eſpèces de Plantes que l'on ſe propoſe de cultiver.

1o. Les terres légères & ſéches doivent être labourées très-profondément avant l'hyver, afin que les eaux des pluies & des neiges les pénétrent fort avant, & corrigent leur défaut d'humidité. Pendant l'été, il ne faut les labourer que dans les tems de pluie; ou ſi l'on eſt obligé de le faire dans les tems ſecs, il faut leur donner auſſi-tôt une mouillure abondante, afin d'en rapprocher les parties & de rendre moins prompte & moins facile l'évaporation de leur peu d'humidité. Dans ces terres qui s'échauffent aiſément, les Labours ſont moins néceſſaires pour y introduire la chaleur, que pour donner paſſage à l'eau des pluies & des arroſemens, qui ſeroit bientôt évaporée ſi elle ne pénétroit pas avant.

2o. Il ne faut, au contraire, donner aux terres fortes, compactes, froides, humides, qu'un léger Labour vers la fin d'octobre, pour les dreſſer & faire périr les mauvaiſes herbes. Mais au printems, lorſque la ſaiſon des pluies eſt paſſée, & dans l'été, lorſque le tems eſt

le plus ſec, on ne peut les labourer trop profondément ni trop fréquemment, afin de les rompre, les diviſer, y faire pénétrer la chaleur, & en faire évaporer l'humidité trop abondante. Outre les grands Labours, il faut ſouvent leur en donner de petits, des binages, des ſerfouiſſages, pour entretenir au moins leur ſurface meuble, prévenir ou remplir les fentes & les gerſures auxquelles elles ſont ſujettes, & qui laiſſent paſſer le hâle juſqu'aux racines des plantes & des arbres.

3°. Les Labours doivent encore être faits relativement à la nature des plantes, dont les unes, telles que l'Artichaud, l'Oseille, & celles à groſſes racines, demandent beaucoup plus d'humidité que les Aſperges, les Pois, les Haricots, &c.

4°. La profondeur des Labours au pied des arbres, tant en eſpalier qu'en autre place, ſe règle par la profondeur à laquelle leurs racines s'étendent, afin de ne les pas offenſer, de ne les pas mettre à l'air, de n'en pas ruiner le chévelu. Mais il eſt très-important de différer les Labours du printems juſqu'à ce que les arbres ſoient défleuris, & que leurs fruits ſoient noués, ſi d'autres occupations ont empêché de les faire quelque-tems avant la

floraiſon ; car les terres ouvertes par les Labours, exhalant beaucoup plus de vapeurs que les terres dont la ſuperficie eſt ferme & plombée, les fleurs humectées & attendries par ces vapeurs ſont ruinées par la moindre des gelées blanches qui ſont encore fréquentes dans cette ſaiſon. Si on laboure au pied des Cérifiers & des Pruniers, dont les racines courent preſqu'à fleur de terre, & qu'il ne vienne pas de pluies, la terre ſe deſſéchant ne peut fournir la nourriture abondante qui eſt néceſſaire à des fruits très-nombreux, & au développement des feuilles & des bourgeons de ces arbres.

ENGRAIS.

LORSQU'UN terrein eſt effrité par une ſuite de productions, les Labours ſont inſuffiſans pour ſoutenir & perpétuer ſa fertilité ; il faut que des Engrais lui rendent les ſels dont il eſt épuiſé. Tout ce que la terre produit, & tout ce qu'elle nourrit, peut devenir Engrais. Tous les végétaux, les excrémens des animaux, les animaux eux-mêmes, tant aquatiques que terreſtres, ſont propres à en-

tretenir ou augmenter la fertilité de la terre, lorsque leurs parties diſſoutes par la corruption ſe mêlent avec la terre, ou plutôt redeviennent terre, reportant dans ſon ſein & lui rendant les ſels & les ſucs dont elles avoient été formées ou nourries. Parmi les minéraux mêmes, le ſel, la marne, la chaux, & toutes les matières dont les ſels peuvent ſe détacher & ſe fondre, fertiliſent la terre.

Les Engrais les plus connus des Jardiniers, & les plus employés à l'amélioration des terres des Jardins, ſont les fumiers pourris & conſommés. Mais quelle eſpèce de fumier convient à chaque eſpèce de terrein ? Quand & comment faut-il l'employer ? car non-ſeulement tous les fumiers fourniſſent des ſels aux terres; mais il y en a qui de plus les échauffent, les dégourdiſſent, leur donnent de l'action : or, les unes ont plus beſoin de ſels, les autres moins; les unes ont aſſez de ſels, & ne manquent que de chaleur pour les rendre actifs.

1°. Le fumier de cheval, qui étant neuf contracte une chaleur égale à celle du feu, eſt propre à corriger les défauts des terres compactes, froides & pareſſeuſes; & s'il n'eſt pas aſſez efficace, il faut lui ſubſtituer le crotin de mouton, ou lui en mêler un peu. La poudrette feroit encore plus d'effet.

2°. Le fumier de vache, qui a peu de chaleur, mais qui eſt gras & onctueux, convient aux terres légères & chaudes, dont les parties trop tenues & dilatées ont beſoin d'être liées & rapprochées pour conſerver de la fraîcheur & de l'humidité.

3°. Les mauvaiſes herbes & les dépouilles des potagers, & toutes les plantes coupées ou arrachées avant qu'elles ſoient en graine, & mêlées avec de bonne terre, ou des boues des rues ou des chemins, & bien conſommées, ſont un bon engrais pour la plûpart des fleurs & des plantes délicates.

4°. Le ſable de mer expoſé au ſoleil & remué pluſieurs fois (ſeul, ou mêlé avec des boues) eſt dans les terres fortes un excellent engrais pour pluſieurs légumes & plantes.

5°. Enterrer les fumiers trop profondément, c'eſt les rendre inutiles; c'eſt mettre de la nourriture hors la portée & l'étendue de la plûpart des racines des plantes.

6°. L'hyver eſt le vrai tems de fumer les terres. On donne un labour profond, on étend le fumier deſſus, & on le laiſſe paſſer l'hyver dans cet état. Après l'hyver, on fait un labour moins profond & on enterre le fumier. Étant ainſi étendu pendant l'hyver, il achève de ſe

conſommer ; & les pluies, en détachant les ſels, les mêlent, les répandent dans toutes les molécules de la terre. D'ailleurs beaucoup d'inſectes dépoſent leurs œufs dans le fumier : le laiſſant expoſé ſur la terre pendant l'hyver, les gelées & les pluies en font périr la plûpart ; au lieu qu'ils ſe conſerveroient en terre, &, écloſant au printems, les vers qui en naîtroient feroient de grands dégâts.

7°. Si l'on fume en d'autres ſaiſons, il faut enterrer le fumier ſur le champ, & ne le pas laiſſer expoſé au ſoleil, qui le deſſécheroit & en enleveroit les ſels & les ſucs. Il faut auſſi qu'il ſoit très conſommé ; car beaucoup de plantes ne s'accommodent point des fumiers neufs.

8°. Les fumures ſe renouvellent plus ou moins ſouvent, ſuivant que les terres ſont plus ou moins bonnes & ſubſtancieuſes, & qu'elles donnent plus ou moins de récoltes. Un terrein qui ne produit qu'une fois par an n'a pas beſoin d'être autant ni auſſi ſouvent fumé, que ſi chaque année pluſieurs eſpèces de plantes s'y ſuccédoient, ou qu'il n'eût jamais de repos, comme la plûpart des Jardins des Maraichers.

9°. Il y a des légumes qui aiment le fumier ; d'autres qui le craignent & ne réuſſiſſent

point dans les terres récemment fumées : nous l'obſerverons en traitant de la culture de chaque plante.

10°. Les arbres préférent au fumier les terres neuves, les gazons bien pourris, la boue des rues vieille & conſommée, dont l'effet eſt beaucoup plus durable.

Les divers mêlanges de terres compoſées ſe trouveront aux articles des plantes qui en ont beſoin.

COUCHES.

SI tous les fumiers pourris & conſommés ſont le reſtaurant des terres uſées & épuiſées, la chaleur des fumiers neufs de cheval & de mulet, excitée & dirigée par l'art du Jardinier, triomphe des ennemis de la végétation ; fait germer des ſemences & croître des plantes dans une ſaiſon ou les rayons trop obliques du ſoleil, ſouvent interceptés & dérobés par les nuages & les brouillards, ſont impuiſſans ; nous enrichit dans les tems de la plus grande diſette ; & nous fait jouir, pendant les rigueurs de l'hyver, de fruits & de légumes que la nature n'accorde à notre climat que dans les ſaiſons tempérées ou chaudes.

Le fumier neuf n'eſt que de la paille, qui n'a ſervi de litière aux chevaux ou aux mulets que pendant une nuit ou au plus deux nuits. L'urine de ces animaux, dont elle a été mouillée, la rend capable de contracter une grande chaleur. On la retire ſeule & ſans crotin, ou avec très-peu de crotin, & on l'emploie auſſi-tôt à la conſtruction des Couches; ou bien on en forme de grandes meules dans un lieu ſec, qui n'étant pénétrées ni par les pluies ni par l'humidité de la terre, ne s'échauffent & ne ſe conſomment point; de ſorte qu'il ſe conſerve très-bien depuis l'été juſqu'au tems d'en faire uſage pendant l'hyver.

Les Couches doivent être établies dans un terrein ſec & chaud; un peu élevé pour que l'eau des pluies, qui les morfondroit ou les conſommeroit trop tôt, ne puiſſe y ſéjourner; bien expoſé au ſoleil; défendu des vents par des murs ou des abris; enclos & fermé, pour qu'il ne ſoit pas accessible à tout le monde; accompagné de quelque bâtiment néceſſaire pour mettre à couvert les cloches, les chaſſis, les paillaſſons, &c. peu éloigné d'eau de bonne qualité pour les arroſemens.

On fait des Couches depuis le commencement de novembre, pour prolonger; juſqu'au

commencement de mai, pour avancer la jouissance des fruits & des plantes qui s'accommodent de cette chaleur artificielle.

I. Pour faire une Couche, 1°. le Jardinier en ayant marqué l'emplacement & tracé les dimenſions en longueur & largeur, il y porte un rang de hottées de fumier (récemment tiré de l'écurie, ou de fumier conſervé, mêlé avec environ un tiers de fumier nouveau). Il étend ce fumier avec la fourche, & en forme un premier lit qu'il marche de bout en bout, ou qu'il bat & affaiſſe avec le dos de la fourche, afin de s'aſſurer qu'il eſt par-tout également garni; en arrangeant le fumier, il le retrouſſe de façon que les bouts de la paille ſe trouvent en dedans, & que le dehors de la Couche ſoit propre (quelques-uns tondent ces bouts avec le ciſeau). Il fait de la même façon un ſecond, un troiſième, & autant de lits qu'il eſt néceſſaire pour donner à la Couche la hauteur convenable; ayant ſur-tout attention de ne laiſſer aucun endroit creux & mal garni, parce que l'eau des arroſemens s'y raſſemblant, morfondroit cette partie de la Couche.

(Si le fumier eſt ſec, on donne à la Couche une mouillure avec l'arroſoir à criblet; mais s'il a aſſez d'humidité pour exciter la

fermentation & la chaleur, il ne faut pas la mouiller ; car étant arroſée, elle s'échaufferoit plus promptement, mais elle ſe conſommeroit bientôt, & par conſéquent ſa chaleur dureroit moins long-tems).

2°. Lorſque la Couche eſt finie, il la couvre de deux ou trois pouces de terreau fin de vieilles Couches, ou de terre meuble, & la laiſſe dans cet état juſqu'à ce qu'elle s'échauffe ; ce qui arrive dans l'eſpace de ſix à douze jours, ſuivant la qualité du fumier, celle du terrein ſur lequel la Couche eſt aſſiſe, & la température de l'air. En diſant de ne la couvrir que de deux ou trois pouces de terreau ou de terre, je ſuppoſe qu'elle ſera par la ſuite garnie de terre, qui pourroit être brûlée par le grand feu des fumiers ; car ſi elle doit être garnie de terreau, on peut dès ce moment en jetter ſur la Couche la quantité néceſſaire pour la garnir ; le terreau ne craint point la chaleur.

3°. L'affaiſſement de la Couche (d'environ un tiers) indiquant que ſa grande chaleur diminue, le Jardinier la ſonde avec la main qu'il enfonce dedans ; & lorſque la chaleur eſt tombée à un dégré qu'il peut ſupporter, il ſe hâte de dreſſer la terre ou le terreau. Plaçant ſur les côtés de la Couche, à deux

ou trois pouces du bord, une planche large de huit à dix pouces qu'il soutient ferme; il approche de la terre ou du terreau contre cette planche, & le presse fortement pour le rendre solide. Cette opération faite tout autour de la Couche, il garnit le milieu, le presse, l'unit: enfin il place son plant.

Si le plant doit être défendu avec un chassis vitré, il faut en placer la caisse sur la Couche, ou sur une médiocre épaisseur de terre ou de terreau; & mettre le surplus en dedans de la caisse à une hauteur convenable à celle du plant, pressant la terre ou le terreau contre la caisse, de façon que l'air ne puisse pénétrer.

Nota. 1°. Les dimensions des Couches en hauteur & en largeur varient. Pendant les deux mois les plus rigoureux, depuis la mi-décembre jusqu'à la mi-février, les Couches doivent avoir trois pieds de hauteur de fumier, & le moins de largeur possible, afin qu'elles aient plus de chaleur & que celle des réchauds puisse les pénétrer & les ranimer plus promptement. A mesure que la saison s'adoucit, on les fait moins hautes, & on leur donne quatre pieds de largeur; de sorte qu'un pied de fumier suffit à celles de la fin d'avril, parce que, le soleil ayant alors beaucoup de force, elles sont moins

néceſſaires pour donner de la chaleur, que pour conſerver pendant la nuit celle qu'elles ont reçue du ſoleil pendant le jour; ce qui augmente beaucoup le progrès des plantes.

Nota 20. Toute plante élevée dans le terreau eſt inſipide, ou n'a qu'un goût déſagréable de fumier. Ce *caput mortuum* de paille mouillée d'urine peut-il contenir beaucoup de ſels propres à donner de la ſaveur aux plantes & à les nourrir? C'eſt pourquoi je n'admets le terreau que ſur les Couches dont on ne fait d'autre uſage que d'y placer des pots dans leſquels on élève le jeune plant de Melons, de Concombres, & d'autres plantes, qui demande d'être transporté ſucceſſivement ſur pluſieurs Couches; & ſur ces Couches mêmes je ne le préfère pas à la terre, parce que ſes parties trop meubles laiſſent plus évaporer & diſſiper la chaleur. Mais toutes les autres doivent être garnies de terres, dont les deux qualités eſſentielles ſont d'être fort ſubſtancieuſes & fort meubles. On les prépare long-tems avant d'en faire uſage; on les engraiſſe avec du crotin de cheval ou de mouton, & on y mêle une quantité ſuffiſante de terreau pour les ameublir. En traitant de la culture de chaque plante, nous indiquerons de quelle épaiſſeur de terre il faut charger les Couches

deſtinées à l'élever ; elle ſe règle ſur la longueur des racines, la grandeur des plantes & de leurs productions, & le tems qu'elles doivent y paſſer. Une Laitue n'a pas beſoin d'autant de terre qu'une Rave qui pouſſe une longue racine, ou un Melon qui pendant trois, quatre, cinq mois doit trouver la nourriture néceſſaire à ſes longues branches, ſes grandes feuilles & ſes gros fruits.

La chaleur d'une Couche ſe ſoutient rarement au delà de dix ou douze jours, depuis qu'elle s'eſt modérée au dégré convenable pour y planter. Auſſi-tôt qu'elle décline & qu'elle fait craindre pour les plantes, dont la ruine ſeroit une ſuite néceſſaire de ſon impuiſſance pour leur végétation, il faut faire tout autour un rechauf de deux pieds de largeur avec du fumier neuf manié, arrangé, battu ou foulé comme la Couche, & d'une hauteur qui excède un peu celle de la Couche. Ce rechauf entretiendra la chaleur de la Couche pendant huit ou dix jours ; après leſquels il faudra le remanier, c'eſt-à-dire, le défaire, remuer le fumier avec la fourche, & le rétablir auſſi-tôt. Si le fumier paroît trop pourri pour reprendre de la chaleur, il faut lui ſubſtituer du fumier neuf, ou au moins en mêler une partie avec. La Couche

n'ayant

n'ayant plus d'autre chaleur que celle qu'elle reçoit des rechaufs, on doit jusqu'à la belle saison être fort attentif à les renouveller aussitôt qu'on s'apperçoit qu'ils ne lui en communiquent plus assez. Lorsqu'on fait plusieurs Couches parallèles, on ne laisse qu'un pied de passage entr'elles. Les rechaufs, quoiqu'ils n'aient que cette épaisseur, feront plus d'effet sur deux Couches que les deux pieds de fumier appliqué contre le pourtour extérieur.

A la fin de la campagne on détruit toutes les Couches; on en entasse les débris, afin qu'ils achèvent de se consommer. Si le terreau qui en résulte n'est pas propre à amander les terres, il est très-bon pour les ameublir, & très-utile pour couvrir les semences en pleine terre, qu'il préserve du hâle & du dessèchement, des petites gélées, du pillage des oiseaux.

II. Au lieu d'élever les Couches sur la surface du terrein, on peut les enterrer, & alors on les nomme *Couches sourdes* : elles conservent mieux leur chaleur, mais elles réussissent mal dans les terres trop humides. Pour faire une Couche sourde, il faut 1°. fouiller d'un pied de profondeur une tranchée de sept pieds de largeur, sur une longueur à volonté. Les terres tirées de la fouille, répandues autour

de la tranchée, plombées & affermies ſur les bords à une hauteur de ſix pouces à un pied, rendront la profondeur totale de la tranchée d'un pied & demi à deux pieds ; & formant un talus en dehors, elles éloigneront de la Couche l'eau des pluies. 2°. Dreſſer, comme il a été détaillé ci-devant, une Couche ſuivant la longueur de la tranchée, ayant quatre pieds de largeur, & quatre pieds au moins de hauteur ; de ſorte qu'il reſte tout autour dix-huit pouces de vuide pour les rechaufs. Lorsqu'elle en aura beſoin, on ne fera le premier que d'un pied ou quinze pouces de hauteur ; pour le ſecond, on chargera le premier d'une pareille hauteur de fumier ; pour le troiſième, on chargera les deux autres de fumier juſqu'au niveau ou un peu au deſſus de la ſurface de la Couche ; & ſi elle a beſoin de plus de rechaufs, on remaniera les premiers, ou on en fera un nouveau. Si ces Couches exigent plus de fumier que les autres, il en entre moins dans les rechaufs.

III. Si avec du fumier demi-conſommé vous faites une Couche de deux pieds & demi de hauteur dans une tranchée qui ait cette profondeur ſur cinq pieds de largeur, de ſorte qu'autour de la Couche il y ait demi-pied de

vuide, & que vous remplissiez de tan cet espace vuide; la Couche conservera long-tems sa chaleur, & n'aura pas besoin de rechaufs; parce que le tan absorbant l'humidité superflue du fumier, & étant plus compact, il en retarde la pourriture & en prolonge beaucoup la chaleur.

Par la même raison, on fait de fort bonnes Couches, qui conservent long-tems leur chaleur, avec des feuilles d'arbres (ou mieux de la bruyère séchée & hachée; ou de la fougère coupée verte, séchée, & hachée, ou bien foulée), mêlées avec du fumier neuf, faisant alternativement un lit de feuilles ou de bruyère ou de fougère, & un lit de fumier. Ces Couches s'échauffent un peu plus tard, mais elles jettent un feu beaucoup plus grand & soutiennent leur chaleur plus long-tems que celles qui ne sont faites que de fumier.

Mais vos Couches seront bien préférables aux précédentes, auront un premier feu moins violent, & soutiendront plus long-tems une chaleur tempérée, si vous les faites de plusieurs lits bien foulés & marchés de fumier préparé. Par un tems sec, de gelée, ou autre, tirez le fumier de l'écurie; transportez-le en un lieu ouvert & exposé au soleil (dans l'hy-

ver, ſous un appentis ou hangard, parce que dans cette ſaiſon rarement il ſe paſſe une huitaine ſans pluye.) Remuez-le, fanez-le quatre ou cinq fois à deux jours d'intervalle; & chaque fois que vous le retournerez, mêlez-y quelques matières capables de fermentation & de chaleur, & propres à abſorber l'humidité du fumier, telles que de la bruyère ſéchée & hachée, des feuilles ſéches de Chêne ou d'Orme, de la ſciure de bois, du vieux tan, du ſon de bled ou de ſarafin, des vannures de bled qui contiennent des débris d'épis, des cendres de bois ou de tourbe ou de charbon de terre, &c. La quantité de la matière mêlée doit être à-peu-près égale au quart du fumier, & bien moindre, ſi c'eſt de la cendre, du tan, de la ſciure, &c. Après avoir ainſi préparé votre fumier pendant huit ou dix jours, formez-en vos Couches, comme il vient d'être expliqué.

La culture des plantes ſur Couches exige du Jardinier beaucoup d'activité, de vigilance & d'expérience. Un inſtant peut lui faire perdre le fruit de ſes dépenſes & de pluſieurs mois de travail. Les principaux ſoins néceſſaires à ces plantes ſont; 1°. De leur procurer une chaleur tempérée, mais égale & ſoutenue:

l'excès, comme le défaut de chaleur, les fait fondre & périr. 2°. Les préſerver du froid, en tenant les chaſſis fermés, & même couverts de paillaſſons pendant les nuits & les tems rudes, & les cloches bornées, c'eſt-à-dire, garnies de paille tout autour, & couvertes de litière ou de paillaſſons. 3°. Leur donner de l'air toutes les fois qu'il n'eſt pas trop froid, afin qu'elles ſe fortifient par la tranſpiration, & qu'un ſéjour trop continu dans une atmosphère humide & étroite ne les faſſe pas tomber dans la langueur, l'étiolement & la pourriture. 4°. D'eſſuyer une ou deux fois par jour les vapeurs humides qui s'attachent au verre, & qui tombant ſur les plantes, leur ſont très-nuiſibles; & pendant cette opération, qui doit être fort prompte, couvrir les plantes avec des paillaſſons, ſi le tems eſt froid ou humide; mais s'il eſt doux, on peut retourner les chaſſis pour les faire ſécher. 5°. De jetter à propos ſur les cloches & ſur les vitrages un peu de paille ou un canevas, pour rompre les rayons du ſoleil & parer ſes coups, qui quelquefois ſont à craindre dès le mois de février, lorsque l'air eſt doux & le ciel pur. Nous traiterons plus au long des Couches & des Chaſſis dans la dernière Partie de cet Ouvrage.

SEMIS.

POUR ſemer avec ſuccès, il faut, outre la préparation du terrein, que les graines ſoient parfaitement mûres ; qu'elles ſoient ſemées clair pour que le plant ne s'éfile & ne s'étiole pas ; qu'elles ſoient ſemées dans un terrein meuble, afin que le plant, ſur-tout celui qui doit être transplanté, pouſſe un bon chevelu, au lieu d'une ſeule racine ; qu'elles ſoient enterrées à une profondeur convenable. Les trois premiers points n'ont pas beſoin d'être expliqués.

Il eſt d'expérience que des mêmes graines enterrées à diverſes profondeurs, les unes ne germent pas ; d'autres germent, mais la plantule périt ſans pouvoir ſortir de terre ; d'autres germent, & la plume ſort de terre, mais le plant ſe fortifie lentement & difficilement ; d'autres enfin germent promptement, & donnent du plant vigoureux : ce ſont les moins enterrées. Il eſt donc certain que la promptitude de la germination des graines, & le progrès du jeune plant qui en provient, ſont en proportion inverſe de la profondeur à laquelle on les a ſemées.

Ainſi les plus groſſes ſemences, comme Feves de Marais, Châtaignes, Amandes, &c. ne doivent pas être couvertes de plus de deux pouces de terre (un pouce ou un pouce & demi eſt ſuffisant); d'abord, parce que la plume étant obligée d'acquérir la force & la longueur néceſſaires pour percer une plus grande épaiſſeur de terre, ſa ſortie ſeroit beaucoup retardée; en ſecond lieu, parce que le plant dont le tronc ſeroit trop enterré demeureroit foible.

Les autres graines s'enterrent à une profondeur proportionnée à leur groſſeur. Ne les couvrant point trop, on emploie moins de graine, parce qu'elle leve toute, & que le plant eſt plus vigoureux, ſauf à rechauſſer celui qui en a beſoin, comme il ſera marqué à l'article de chaque plante.

Mais ſi on les enterre très-peu, elles ſont expoſées à manquer de l'humidité néceſſaire à leur germination. En les couvrant de terreau (ou même de ſable fin dans les terreins forts & ſujets à être criblés par les vers), on préſerve la terre du deſſéchement; la plantule naiſſante eſt défendue des rayons meurtriers du ſoleil, elle jouit de l'air, & s'ouvre aiſément un paſſage au travers de ces matières meubles & légères.

Lorsque j'ai dit que les graines doivent être semées à une profondeur proportionnée à leur grosseur, j'ai cru inutile d'ajouter *& à la qualité du terrein*, parce que personne n'ignore que, dans une terre séche & légère, il faut les enterrer davantage que dans une terre humide & compacte.

Si l'on seme sur couches, il faut que les couches soient chargées de terre. Dans le terreau pur, le plant fait des racines trop foibles, pour pouvoir se soutenir ensuite en pleine terre.

Pour les graines fort menues, & sur-tout celles qui sont dures & lentes à germer, comme de Raiponce, de Fraisiers, &c. il faut dresser, unir & ameublir la terre (en pots ou autrement, suivant l'étendue du Semis). Lui donner une mouillure très-abondante; y répandre aussi-tôt les graines; tamiser par-dessus un peu de poussière ou de terreau fin, qui à peine couvre & cache les graines; jetter sur le tout un paillasson, de la paille, du fumier court, ou mieux de la mousse (une épaisseur de deux ou trois doigts); au travers de cette couverture, & sans la retirer, donner de petits arrosements, assez fréquents pour entretenir l'humidité. Lorsque le plant commence à paroître, on retire les couvertures, mais on l'a-

brite contre le ſoleil, & on le mouille ſouvent juſqu'à ce que toute la graine ſoit levée. Cette pratique eſt très-bonne pour toutes les graines fines. Il y en a même, telles que celles de Saule, de Bouleau, d'Aune, de Peuplier, ſur leſquelles il ne faut point tamiſer de pouſſière; elles veulent demeurer nues ſur la terre.

Depuis avril juſqu'en ſeptembre, il faut ſemer à l'ombre les graines de preſque toutes les plantes qui doivent être repiquées, comme Choux, Laitues, Chicorée, &c. & même pluſieurs qui doivent demeurer en place, comme Raves, Radis, Roquette, Creſſon, &c. Dans les terreins ſujets au petit Puceron, qui coupe les germes naiſſants de ces plantes, & qui en dévore les cotylédons, il faut donner à ces Semis des arroſements légers, mais fréquents, & auſſi-tôt tamiſer de la cendre ou de la ſuye de cheminée, afin qu'elle s'attache à la terre & au plant mouillé.

S'il y a des Courtillières dans un terrein, il faut faire en pots ou en terrines tous les Semis qui ne ſont pas étendus.

Au défaut de couches, il faut amender & ameublir quelque coin de terre douce & bien expoſée pour repiquer les jeunes plantes délicates; & les lever le plus en motte qu'il eſt

possible, lorsqu'on les met en place. Couper ou retrancher partie des feuilles & des racines du plant qu'on repique, ou qu'on met en place, eſt une pratique abſurde.

DESCRIPTION ET CULTURE
DES LÉGUMES
ET PLANTES POTAGÈRES.

ABSYNTHE.

LA grande ABSYNTHE, *Abſynthium commune Matthioli*, eſt une plante très-vivace qui, quoiqu'originaire de climats plus tempérés, ſubſiſte dans le nôtre en pleine terre quinze ou dix-huit ans, malgré les hyvers les plus rudes. Ses tiges ligneuſes, cannelées, rameuſes, couvertes d'une écorce d'un vert pâle preſque blanc, s'élèvent à un pied & demi ou deux pieds. Ses feuilles du même vert que les tiges, longues d'un pouce, larges d'autant, d'une étoffe molle, attachées dans un ordre alterne ſur les tiges, par des queues longues de huit ou dix lignes, ſont découpées très-profondément, ou plutôt aîlées à deux rangs ordinairement alternes, & terminées par une impaire;

les aîles & l'impaire ſont découpées profondément en trois ou quatre piéces longuettes & obtuſes. Les tiges & leurs rameaux ſe terminent par des panicules, ou épis de petites têtes, calices, ou plutôt réceptacles globuleux, garnis d'écailles rondes imbriquées, qui portent un fort grand nombre d'embryons de graines nues, petites, ſolitaires, dont chacun ſoutient un très-petit fleuron d'un jaune presque vert, tubulé. Les fleurons du centre ſont hermaphrodites, découpés en cinq dents, & portent cinq étamines & un ſtigmate; ceux de la circonférence ſont fémelles & entiers. Chaque petit grouppe de têtes écailleuſes ſort de l'aiſſelle d'une petite feuille longuette, ſimple, entière, ou découpée en deux ou trois piéces.

2. PETITE ABSYNTHE, *Abſynthium Ponticum Matthioli.* Toutes les parties de la plante ſont beaucoup moindres que celles de la grande Abſynthe. Ses tiges ſont cylindriques, & quelques-unes légèrement lavées de rouge : rarement elles réſiſtent à l'hyver. Les autres variétés d'Abſynthe appartiennent à la Botanique.

Culture.

L'ABSYNTHE ſe multiplie de pieds éclatés, plus promptement & plus facilement que de ſemences. Elle s'accommode de tout terrein & de toute expoſition, préfère la mi-ombre.

AIL.

1. L'AIL commun, *Allium ſativum*, PIN., eſt une plante bulbeuſe, vivace par ſes tubercules. La bulbe eſt compoſée de ſix à quinze tubercules, couverts chacun d'une pellicule très-mince, & réunis ſous pluſieurs membranes blanches, aſſez ſolides quoique fort peu épaiſſes, qui ſont l'extrémité dilatée des gaînes des feuilles. Tous ces tubercules ne ſont adhérens que par leur baſe, qui donne naiſſance à des racines chévelues. Les feuilles peu nombreuſes ſont alternes, longues étroites, unies par les bords, ſans nervures apparentes. Du milieu de ces feuilles, une tige s'élève à deux ou deux pieds & demi, un peu creuſe, cylindrique, très-liſſe, couverte juſques vers le tiers de ſa longueur par les gaînes des feuilles,

terminée par un gros ſommet de forme preſque conique ; ſurmonté d'une longue pointe, & vêtu d'une membrane, qui s'ouvrant laiſſe paroître un ombelle de fleurs compoſées de ſix pétales diſpoſés en lys, de ſix étamines, & d'un piſtil dont l'embryon devient une capſule ſéche, d'environ deux lignes de diamètre, diviſée en trois loges remplies de petites graines noires, preſque rondes.

2. L'AIL d'Eſpagne, la Rocambole, *Allium ſcorodopraſum*, LIN., diffère peu de l'Ail commun par la forme, la grandeur & la diſpoſition de ſes parties. Ses plus gros tubercules étant mis en terre produiſent cinq ou ſix feuilles, du milieu desquelles ſort la tige, qui, vers ſon extrémité, ſe roule ou fait une ou deux révolutions en ſpirale, & ſe termine par un ſommet qui porte un grouppe de petits tubercules de la groſſeur d'un pois, entre leſquels il paroît quelques fleurs ſemblables à celles de l'Ail commun, qui ne ſont point ſuivies de graines. Ces petits tubercules, qu'on nomme *rocamboles*, en tiennent lieu.

Culture.

Au printems on peut ſemer (en toute eſpèce de terre) la graine de l'Ail commun, & planter les petites rocamboles de l'Ail d'Eſpagne. Chaque graine & chaque rocambole produit un petit oignon rond, qui, étant arraché lorsque ſes fannes commencent à jaunir (en juillet), conſervé ſéchement, & replanté au printems ſuivant, forme dans cette ſeconde année une bulbe. (On peut ne le point relever la première année, & le laiſſer deux ans en terre). Mais il eſt plus expéditif d'éclater les tubercules de quelques bulbes, de les planter en mars (celles de l'Ail d'Eſpagne, mieux en automne) en bordures ou en planches à quatre pouces de diſtance, & un ou deux pouces de profondeur. Chaque tubercule fait une bulbe. Après que l'on a fait la récolte des bulbes d'Ail, il faut les laiſſer douze ou quinze jours expoſées au ſoleil ou au grand air ; enſuite les lier par bottes & les ſuſpendre en lieu ſec.

ANGÉLIQUE.

CETTE grande plante bis ou triſannuelle, *Angelica Archangelica*, LIN. élève à 3 pieds, ſouvent davantage, une tige creuſe, rameuſe. Ses feuilles ſont fort grandes, deux fois aîlées, compoſées de folioles ovales-lancéolées, pointues, dentelées profondément. Ses fleurs diſpoſées en grande ombelle formée de pluſieurs petites ſont compoſées d'un calice à 5 diviſions; de 5 petits pétales d'un vert presque jaune; de 5 étamines; & de 2 ſtyles; le tout porté ſur l'embryon du piſtil, qui devient un petit fruit rond compoſé de deux ſemences oblongues, ſtriées, & convexes d'un côté.

ELLE ſe multiplie par ſes graines ſemées auſſi-tôt qu'elles ſont mûres. Lorſque le plant a acquis aſſez de force, on le place dans le terrein le plus humide; & il n'exige aucun ſoin particulier. Il périt la ſeconde année, après avoir donné ſa graine. Mais ſi l'on coupe toutes ſes tiges en avril ou mai, avant qu'elles fleuriſſent, il produit de nouveaux œilletons, & peut vivre une troiſiéme & même une quatriéme année.

ANIS.

ANIS.

CETTE plante bisannuelle, *Anisum Clusii*, élève à trois ou quatre pieds une tige creuse, cannelée, garnie de feuilles & d'un grand nombre de petits rameaux dans un ordre alterne. Les feuilles sont composées de trois ou cinq folioles dentelées, beaucoup plus grandes & plus arrondies dans le bas de la tige que vers le haut où elles sont plus grêles, plus alongées & découpées. Chaque rameau est terminé par un ombelle sans enveloppe de petites fleurs très-nombreuses, disposées en parasol. Elles sont composées de cinq pétales blancs, échancrés, disposés en rose; de deux styles, & de cinq étamines; le tout attaché à un calice qui devient une double graine nue, menue, ovoïde, cannelée, d'un gris tirant sur le vert, parfumée, d'un goût mêlé de doux & d'amer.

Culture.

IL faut semer au printems la graine d'Anis en planches, ou mieux en bordures dans une terre légère, bien labourée, entretenue humide

juſqu'à ce que la graine ſoit levée ; éclaircir le plant lorſqu'il eſt fort, le ſarcler, l'arroſer dans les ſéchereſſes. Au mois d'août la graine étant mûre, on coupe les tiges rez-terre, on les expoſe quelques jours au ſoleil, on bat la graine, que l'on conſerve en lieu ſec. Les pieds repouſſent au printems ſuivant, & donnent une ſeconde récolte.

ARROCHE.

L'ARROCHE, Belle-Dame, Folette, *Atriplex hortenſis*, *LIN.*, eſt une plante annuelle, dont les feuilles ſont grandes, ayant preſqu'autant de largeur du côté de la queue qu'elles ont de hauteur (6 ou 7 pouces), liſſes, groſſièrement & irrégulièrement dentelées, d'une étoffe mince & très-foible, d'un vert preſque jaune, portées par des queues cylindriques longues d'un ou deux pouces. Elle pouſſe une ſeule tige haute de quatre à ſix pieds, cannelée, & comme anguleuſe vers ſon extrémité, plus arrondie dans le bas, ramifiée en un grand nombre de branches alternes, dont chacune ſe termine par des fleurs ſans pétales ; les unes hermaphrodites, compoſées d'un calice à cinq

diviſions, de 5 étamines, & d'un ſtyle fendu en deux; les autres fémelles, compoſées d'un ſtyle ſemblable, & d'un calice à deux diviſions. L'embryon qui porte le ſtyle des unes & des autres, devient une graine de la forme d'une petite lentille, couverte d'une enveloppe membraneuſe & feuillée. Les graines étant peu tenaces, à la chûte des premières, il faut couper la tige, & l'expoſer pendant quelques jours au ſoleil qui achève de mûrir les autres.

L'ARROCHE a deux variétés : l'une eſt rouge, l'autre eſt très-rouge.

Culture.

EN mars, on ſeme clair la graine d'Arroche : elle leve en peu de tems, & réuſſit en tout terrein cultivé. Aux premières chaleurs elle monte en graine ; ainſi elle n'eſt pas d'un long uſage.

ARTICHAUD.

1. L'ARTICHAUD vert, *Cinara hortenſis viridis*, eſt comme toutes ſes variétés, une plante triſannuelle ou quadriſannuelle pour le produit (autrement elle ſeroit vivace), dont les feuilles, partant toutes du tronc, ſont fort grandes, longues d'environ 3 pieds, larges de 16 à 18 pouces. Une groſſe nervure qui s'étend d'une extrémité à l'autre eſt à ſa naiſſance applatie, large d'un à deux pouces, épaiſſe d'environ demi-pouce, creuſée d'un large ſillon, en dehors relevée de groſſes cannelures, aîlée ou garnie ſur les côtés de 18 à 24 appendices dans un ordre oppoſé, qui ſont plus grands en s'éloignant de la naiſſance de la nervure, & dont la plûpart devient des folioles longues de 6 à 10 pouces, fort étroites, diviſées ſuivant leur longueur par une nervure, & découpées ou plutôt dentelées très-profondément par les bords.

Du cœur de la plante, une groſſe tige cannelée s'élève à 2 ou 3 pieds, & produit vers ſon extrémité deux ou trois petites branches. Cette tige & ces branches ſe terminent chacune

par une tête écailleuſe improprement nommée *fruit*. C'eſt un réceptacle ou calice, dont le fond, qu'on nomme *cul*, eſt plat, épais de 4 à 6 lignes, large de 3 à 5 pouces; le deſſous & toute la circonférence ſont garnis de cent vingt à cent cinquante écailles (mal nommées *feuilles*), dont environ cinquante extérieures ſont épaiſſes & charnues à leur baſe, vertes, terminées en pointe très-aiguë, à-peu-près une fois plus longues que larges; les autres placées ſur les bords intérieurs ſont longuettes, fort étroites & minces, blanches vers leur onglet, fortement teintes de violet clair à l'autre extrémité.

Toute la ſurface intérieure du fond du calice eſt couverte d'embryons de graines oblongues, d'un gris mêlé de vert & garnies d'aigrettes. Chaque embryon porte à ſon extrémité un faiſceau de grands poils ou filets blancs, du milieu desquels s'élève un fleuron tubulé, que la preſſion des écailles oblige de s'alonger conſidérablement; ſon extrémité s'élargit & ſe découpe en cinq dents ou diviſions; il en ſort de deux à cinq étamines terminées par des ſommets longs & violets, & un ſtyle beaucoup plus alongé, ſurmonté d'un très-long ſtigmate violet. Quelques-uns de ces fleurons n'ont

point d'étamines, & par conſéquent ſont fémelles.

Les écailles du calice ſe recouvrent d'abord l'une l'autre; mais à meſure qu'il groſſit, elles s'écartent, ſe renverſent en dehors & laissent paroître les fleurons.

Pour recueillir la graine d'Artichaud, il faut choiſir quelques-unes des plus belles têtes, les aſſujétir avec un échalas dans une poſition auſſi inclinée que les tiges le permettent, & même les couvrir avec une ardoiſe ou une écorce, pour empêcher la pluie d'y entrer & de pourrir les graines.

Cet Artichaud a deux ſoûvariétés; les feuilles de l'une ont beaucoup de reſſemblance avec celles du Cardon d'Eſpagne; les écailles de ſa tête ſont un peu plus courtes, plus aiguës, d'un vert qui n'eſt point du tout lavé de bleu, terminées par une épine aſſez forte, moins épanouies, ce qui lui donne une forme plus pointue ou conique: elle eſt tendre & fort bonne. L'autre ne differe que par la tête, dont les écailles ſont raccourcies, preſque arrondies par leur extrémité, d'un vert lavé de blanc, très-peu épanouies; il eſt plus charnu, mais moins tendre dans quelques terreins; on le nomme *Artichaud de Laon*, & *Artichaud camu*

à cauſe de ſa forme applatie. Celle-ci eſt anciennement connue, l'autre eſt nouvelle.

2. ARTICHAUD blanc, *Cinara horenſis albida*, diſtingué du précédent par ſa tête qui eſt fort petite, & dont les écailles d'un vert très-pâle preſque blanc ſont armées de pointes piquantes, n'ayant d'autre mérite que la précocité, & étant fort difficile ſur le terrein & la culture : il eſt rare dans les Potagers.

3. ARTICHAUD rouge, *Cinara hortenſis rubra*. Les têtes de cette variété ſont fort pétites, mais excellentes à manger crues lorſqu'elles n'ont pas encore acquis les deux tiers de leur groſſeur. Les écailles extérieures ſont teintes de rouge pourpre ; les intérieures ſont jaunes.

4. LA tête de l'ARTICHAUD violet, *Cinara hortenſis violacea*, beaucoup plus groſſe que celle des deux précédents, eſt moindre & d'une forme plus alongée que celle de l'Artichaud vert, & d'égale bonté. Les écailles ſont lavées de violet à leur extrémité, & armées d'une petite épine.

LES autres variétés d'Artichaud ſont infé-

rieures, ou ne s'accommodent ni de nos terreins ni de notre climat.

Culture.

DANS une terre labourée profondément & bien préparée, on marque à trois pieds de distance en tous sens les places où l'on doit semer les graines. Après la mi-avril jusqu'au 15 mai, & même plus tard dans les terreins & les printems froids, on seme en chaque place quatre ou cinq graines à deux ou trois pouces d'intervalle l'une de l'autre, & à un pouce de profondeur. On mouille, on sarcle, on bine le jeune plant jusqu'à la fin de mai. Alors on leve tout le plant superflu pour le repiquer ailleurs comme les œilletons de vieux plant, dont il va être parlé ; & on ne laisse en chaque place qu'un seul pied, qui étant cultivé avec soin, & sur-tout mouillé fréquemment pendant l'été, donnera du fruit à l'automne. (Il est mieux de semer en février ou mars dans des pots qu'on enterre dans une couche : on met le plant en terre lorsqu'il est assez fort, & que la saison le permet, en avril ou mai). Dans les plants d'Artichauds, soit de graines, soit d'œilletons, on peut se-

mer des Épinards, des Laitues, ou d'autres légumes baſſes qui puiſſent ſe recueillir avant que l'Artichaud couvre le terrein.

Quoique la propagation de l'Artichaud par les ſemences ſoit bonne, & peut-être préférable, cependant elle n'eſt uſitée que lorsque l'hyver a fait périr les anciens plants. Il eſt plus ordinaire de le multiplier par les œilletons ou drageons détachés des vieux pieds. Il faut dès avant l'hyver préparer le terrein par un labour très-profond, ou mieux par un défoncement de dix-huit à vingt-quatre pouces, & par engrais, s'ils ſont néceſſaires. A la fin de mars ou au commencement d'avril, & juſqu'en mai, donner un ſecond labour & dreſſer le terrein. A trois pieds, ou au moins à deux pieds & demi d'intervalle en tout ſens, creuſer de petites foſſes diſpoſées en échiquier, larges d'environ un pied, & profondes de trois ou quatre pouces; les remplir de terreau ou de fumier très-conſommé. Dans chaque foſſe planter deux œilletons à cinq ou ſix pouces l'un de l'autre, dont on ſupprimera un auſſitôt que le ſuccès de l'autre ſera aſſuré. Mettre un peu de fumier autour, pour entretenir la terre fraîche & meuble. Donner ſur le champ une ample mouillure, & la répéter tous les

deux ou trois jours, jusqu'à ce que le plant soit bien repris. Si l'on veut qu'il donne du fruit l'automne suivant, on doit l'arroser fréquemment pendant l'été ; sinon on peut s'en dispenser, hors les tems de grandes sécheresses.

Nota. 1°. L'habillement des œilletons doit précéder leur plantation. On choisit donc les plus beaux (*) & les plus sains ; on coupe à trois ou quatre pouces de leur naissance toutes les grosses feuilles extérieures, & on ne conserve que les jeunes ; on retranche aussi la partie ligneuse du talon, par laquelle l'œilleton étoit attaché à la souche, & on ne lui laisse que la partie tendre, la plus propre à produire des racines ; mais si l'on peut éclater les œilletons avec quelques racines, on les plante sans retrancher le talon, ni ces racines. 2°. Il ne faut enterrer que le talon des œilletons ; s'ils sont plantés trop bas, le cœur pourrit. 3°. Si la plantation se fait par un tems

(*) Il faut rejetter ceux qui sont très-forts & qui peuvent donner du fruit dans la première saison ; car ce fruit, qui ne peut être que petit & avorté, altère le pied, l'empêche de produire une tête dans la seconde saison, & même de pousser de forts œilletons capables de bien supporter l'hyver.

ſec & chaud, il eſt néceſſaire de couvrir ou abriter les œilletons pendant dix ou douze jours. Une poignée de paille, de fougère, de bruyère, jettée ſur quelques baguettes, ou un pot renverſé ſur chaque œilleton & élevé ſur une fourchette du côté du Nord, ſuffit pour le garantir.

La racine & le cœur, ou les jeunes feuilles de l'Artichaud, craignent le froid : ſi l'un ou l'autre eſt ſaiſi de la gelée, la plante périt ; c'eſt pourquoi, dès le commencement de novembre, il faut amaſſer à portée du plant les matières deſtinées à le couvrir. Vers le quinze retrancher de chaque pied toutes les feuilles ſéches ou pourries, & couper les autres à ſept ou huit pouces. Aux premières gelées fortes, qui arrivent ordinairement vers la fin de ce mois, butter de ſix ou ſept pouces chaque pied avec de la terre qu'il faut prendre, non autour du pied, ſuivant la mauvaiſe pratique ordinaire, mais entre les rangs, pour y former une petite tranchée propre à recevoir les pluies & à les éloigner du pied de l'Artichaud. (Dans les terreins très-humides, il vaut mieux butter avec le fumier court des vieilles couches, des feuilles d'arbres, ou d'autres matières qui puiſſent ſe ſerrer & ſe preſſer

de façon qu'elles ne laiſſent paſſer ni le froid ni la pluie). Enfin, lorsque les gelées deviennent très-fortes, couvrir ces buttes & les feuilles d'Artichaud qui les ſurpaſſent avec de la paille brûlée (c'eſt de la litière ſéche) ; ou mieux, avec des feuilles d'arbres.

Ces buttes & ces couvertures préſervent les racines & les feuilles extérieures ; mais ſi les pluies ou les neiges pénétrent le cœur, & que la gelée les convertiſſe en glaçon, la plante eſt perdue. C'eſt pourquoi il eſt néceſſaire de le couvrir avec une tuile, ſuivant le conſeil d'un Auteur célèbre, ou mieux avec un pot renverſé, qu'on élève ſur une fourchette du côté du Midi dans les tems doux, pour donner à la plante la jouiſſance de l'air. Une poignée de litière ou de feuilles, retenue avec une pierre plate ou un peu de terre, peut ſuffire.

L'Artichaud enſéveli dans toutes ces couvertures pourroit pourrir dans les hyvers humides, ſi l'on n'avoit attention de le découvrir du côté du Midi dans les tems doux.

Dans les terreins ſecs, il ſuffit ordinairement de couper toutes les feuilles de l'Artichaud à 3 ou 4 pouces au deſſus de la terre ; ou même plus bas, pourvû qu'on n'endommage pas le

cœur des œilletons ; de le butter de quelques pouces, lorſque les gelées commencent à être un peu fortes ; vers la mi-décembre, ſi les gelées deviennent fortes, charger davantage les buttes, & les élever à 6 ou 7 pouces. Si l'hyver étoit très-rigoureux, on jetteroit ſur ces buttes de la litière, des feuilles d'arbres, de la bruyère, ou d'autres matières capables d'empêcher la gelée de pénétrer. A meſure que la ſaiſon s'adoucit, on peut détruire ſucceſſivement les buttes, ou les laiſſer. L'Artichaud quoique privé d'air ſe conſerve très-bien, & les perce au printems.

Si en décembre, après avoir retranché toutes les feuilles de quelques pieds d'Artichaud, on déplante ces pieds avec l'attention de n'en pas endommager les racines ; & ſi on les obine dans une foſſe aſſez profonde pour qu'ils puiſſent être recouverts de 12 ou 15 pouces de terre au moins ; au printems on trouvera ces pieds en bon état, & on pourra les replanter avec ſuccès. *Ils donneront du fruit un peu plus tard que ceux qui n'ont point été déplantés.*

Si l'on mettoit 5 ou 6 pieds d'intervalle entre chaque rang d'Artichauds, on auroit entre les rangs aſſez de terre pour les butter de 15 ou 16 pouces ; & ils n'exigeroient pendant

l'hyver aucun ſoin, ni d'autres couvertures. Mais ſi entre les rangs il n'y a qu'un eſpace de 3 pieds, en ôtant beaucoup de terre entre les rangs, on expoſe les racines de la plante à être ruinée par la gelée.

Vers le commencement d'avril ou dès la mi-mars, s'il n'y a pas lieu de craindre des retours de froid rigoureux, on découvre la plante par parties & ſucceſſivement : d'abord le cœur ; quelques jours après, on retire les couvertures ; & huit ou dix jours après, on détruit les buttes, & on laiſſe les Artichauds reverdir juſque vers la mi-avril ou un peu plus tard. (Dans les terreins chauds, & les printems doux, on découvre plus tôt les Artichauds, & on les œilletonne dès mars. Le tems de ces opérations, depuis mars juſqu'en mai, ſe détermine par la force & l'état du plant, la température de la ſaiſon, & la qualité du terrein).

Alors il faut déchauſſer chaque pied juſqu'au deſſous de la naiſſance des œilletons ; choiſir les deux ou trois plus beaux de ceux qui ſortent du bas de la ſouche ; éclater ou couper tous les autres à l'endroit de leur inſertion, ſans laiſſer aucun reſte de leur talon, qui pourroit auſſi-tôt en produire de nouveaux.

(Ces œilletons retranchés ſervent à faire de nouveaux plants). Couper auſſi le pied des vieilles tiges ; unir & nettoyer toute la ſouche, la regarnir de la terre la plus meuble, appliquée contre & preſſée avec la main ; former autour un petit baſſin ; donner une mouillure abondante ; labourer le (*) terrein ; arroſer ſouvent, à moins que la ſaiſon ne ſoit pluvieuſe. Environ un mois après, les tiges s'élèvent & forment leur tête. Les uns retranchent tous les rameaux des tiges, afin que chacune ne portant qu'une ſeule tête, elle ſoit plus groſſe ; d'autres n'en retranchent aucun, & ils ont raiſon dans les fonds humides.

Après que le fruit eſt cueilli, il faut rompre ou couper rez-terre, ou même en terre, les tiges. Si le plant eſt encore en bon état, lorsque les œilletons qu'il pouſſe après la récolte ſont un peu fortifiés, on découvre de nouveau la ſouche ; on ſupprime tous les œilletons, excepté un ou deux des plus forts & des mieux placés ; on regarnit le pied de nouvelle terre, & en mouillant fréquemment & abondamment pen-

(*) Sur ce Labour on peut piquer de la Laitue, ſemer des Épinards, du Cerfeuil ou autres fines herbes, qui ſeront conſommées avant que les Artichauds couvrent le terrein.

dant l'été, on se procure une seconde récolte pendant l'automne. Mais si le plant doit être détruit, on peut ne donner ces soins qu'aux pieds qui ont produit les premiers & qui montrent encore de la vigueur ; différer d'œilletonner les plus tardifs ; ne laisser qu'un œilleton à chaque pied ; le mouiller peu & rarement pendant l'été, afin qu'il ne donne pas de fruit. Lorsqu'en septembre ou octobre il a acquis la force convenable, le butter, le lier, l'empailler, &c. comme le Cardon ; il fournira des Cardes que plusieurs préférent à celles d'Espagne & de Tours.

Pour préserver l'Artichaud des dégâts que souvent les mulots en font pendant l'hyver, il est bon après ce second œilletonnement de planter entre les Artichauds de la Poirée, dont les racines tendres sont préférées par ces animaux.

ASPERGE.

1. L'ASPERGE commune, *Asparagus hortensis*, est une plante plus ou moins vivace suivant le terrein & la culture. Du tronc il sort un empattement de racines nombreuses & cylindriques,

driques, qui fait nommer *patte* le pied d'Asperge ; & au printems il en pouſſe des tiges, qu'on nomme *Aſperges*, liſſes, vertes, ou violettes, dont l'extrémité un peu pointue eſt garnie d'écailles ou gaînes très-minces & très-petites qui couvrent chacune un œil ou bouton. Trois ou quatre jours après qu'une tige a paru hors de terre, cette extrémité s'élargit, ſe développe, fait un progrès aſſez rapide, & s'élève peu-à-peu juſqu'à quatre ou cinq pieds, cylindrique & unie dans le bas où les yeux demeurent fermés ſous leurs gaînes, cannelée dans le reſte, & portant de vingt à quarante petites branches qui ſe diviſent en un grand nombre de petits rameaux garnis de feuilles capillacées, longues d'environ ſix lignes, & ordinairement raſſemblées par petites touffes de deux à cinq ſur un même nœud.

En même tems que les premiers de ces petits rameaux ſe développent ſur les branches, il ſort à leur inſertion une ou deux fleurs portées par des pédicules fort déliés ; il en ſort auſſi à l'inſertion des branches ſupérieures. Elles s'épanouiſſent peu, ſont petites, compoſées d'un calice à ſix échancrures ; de ſix pétales longuets, diſpoſés en roſe, blancs par les bords, verts ſur le milieu ; de ſix

étamines, dont les filets très-déliés sont attachés à l'onglet des pétales; & d'un pistil dont l'embryon devient une baie presque ronde, couverte d'une peau dure, coriacée, lisse, d'un beau rouge brillant, & contenant une pulpe molle & deux ou trois semences noires, applaties & même concaves à leur centre.

2. LA GROSSE ASPERGE, *Asparagus hortensis major*, ne différe de la commune que par son volume qui est double, triple, quadruple, suivant le terrein. Chacun lui donne le nom du pays d'où il en a tiré le plant ou la graine: Asperge de Hollande, de Strasbourg, de Besançon, de Pologne, de Vendôme, &c.

LES autres variétés d'Asperges n'intéressent pas les Jardiniers.

Culture.

EN général, l'Asperge aime une terre de bonne qualité ou amendée par des engrais convenables, craint la grande humidité, & plus encore la sécheresse; & veut à-peu-près les mêmes façons que la Vigne.

1. *La grosse Asperge.* Dans un terrein léger,

sablonneux, qui ne retient point l'eau, je trace des planches de longueur à volonté, larges de quatre ou quatre pieds & demi pour mettre trois rangs de pattes (de trois pieds pour n'en mettre que deux rangs); & je laisse entre chaque planche un intervalle de six pieds, qui donnera deux sentiers & une planche de légumes basses, ou de trois à quatre pieds, qui ne servira qu'à contenir les terres de la fouille. Je creuse ces planches, qu'on nomme *fosses*, de deux pieds ou deux pieds & demi, & je jette les terres sur les intervalles, qu'on nomme *ados*. (Dans un terrein humide, je ne fouille les fosses que d'un pied de profondeur). Je couvre le fond des fosses d'une épaisseur d'un pied de fumier convenable à la qualité du terrein, ou de bruyère, de feuilles d'arbres, de vieux tan, de gazons, de boues des rues & des chemins, de décombres de bâtiments, de bourrées, de fascines, de jonc-marin, &c. Toutes ces matières sont bonnes, pourvû qu'elles soient consommées ou qu'elles n'aient point de chaleur. Je jette par-dessus six pouces des terres sorties de la fouille (si elles sont fortes & compactes, je les mêle avec moitié de terreau pour les ameublir); je les dresse & les unis au rateau. Je marque en échiquier,

à deux pieds de distance en tous sens, les places de chaque pied d'Asperge. A la mi-février, je fais dans chaque place une petite fosse large de quatre à cinq pouces, & profonde de trois pouces. J'y seme trois ou quatre graines d'Asperge à un pouce de distance l'une de l'autre, & je les couvre de demi-pouce de terre ou d'un pouce de terreau. Lorsque le plant s'est un peu alongé, je ne laisse dans chaque petite fosse que le plus beau pied, j'arrache les autres, & je remplis ces petites fosses ; de sorte que les racines sont à trois pouces de profondeur. Mais il vaut mieux faire ce semis en octobre ou novembre ; la graine leve plus tôt au printems ; le plant se fortifie davantage, & se défend mieux des sécheresses.

Ceux qui aiment mieux planter des pattes d'un ou au plus de deux ans, élevées en pépinière, ne recouvrent les engrais dont les fosses sont garnies, que de quatre ou cinq pouces de terre. Ils étendent les jeunes pattes dessus, dans l'ordre & aux distances que je viens de marquer (*) ; jettent dessus une poignée de

(*) Quelques Jardiniers placent les pattes sur de petites buttes hautes de 2 ou 3 pouces, afin que les racines piquent en bas, au lieu de s'étendre horisontalement. Cette attention peut ne pas être inutile.

terre, pour les fixer en place ; & enfin les couvrent de trois pouces de terre. Cette plantation ne se fait qu'à la fin de mars ou au commencement d'avril & non en automne. C'est la pratique la plus commune, mais la moins avantageuse ; car elle n'avance point du tout la jouissance. Les Asperges élevées de plant formé, ou de graines semées en place, ne se coupent également que la troisième année. D'ailleurs la transplantation altère la vigueur de toute sorte de plantes.

Jusqu'à l'automne les jeunes Asperges, soit de plant, soit de graine, n'ont besoin que d'être binées, sarclées & arrosées dans les sécheresses. Au commencement de novembre, il faudra couper toutes les tiges, & charger les fosses de trois pouces de terre qu'on prendra sur les ados. Au mois de mars suivant, donner un labour, & pendant l'été biner & sarcler. Au mois de novembre, faire un petit labour après avoir coupé les tiges ; & couvrir les fosses de trois ou quatre pouces de fumier. Au mois de mars suivant, recharger encore les fosses de trois pouces de terre, sous laquelle le fumier se trouvera enterré ; de sorte que, par cette dernière charge, les pattes seront couvertes de neuf pouces de terre. Les

Asperges feront leur troisième pousse. On pourra couper quelques-unes des plus belles ; mais on ne sera en pleine récolte que l'année suivante.

Dorénavant toute leur culture consistera chaque année à couper les tiges en novembre ; retirer trois ou quatre pouces de terre qu'on jette sur les ados, afin que les pattes ne soient couvertes pendant l'hyver, que de cinq ou six pouces ; faire un petit labour ; fumer tous les trois ans ; au mois de mars, rejetter sur les fosses la terre qui en avoit été retirée à l'automne ; donner un labour ; après la récolte, biner & sarcler. Il faut labourer & fumer non-seulement les fosses, mais les sentiers ; car en peu d'années les racines des Asperges s'y étendent, & obligent d'élargir les planches.

II. POUR faire un plant d'*Asperges communes*, en tout terrein, il suffit de creuser les fosses d'un pied (il vaut mieux ne les point du tout creuser dans les terres très-humides, & apporter d'ailleurs les neuf pouces de terres nécessaires pour couvrir le plant) ; répandre sur la surface quatre ou cinq pouces de fumier très-consommé ; l'enterrer par un bon labour ; semer ou planter sur ce labour. Le reste des

façons & de la culture eſt le même ; mais on ne commence à récolter que la quatrième année.

III. Les Amateurs d'Aſperges peuvent s'en procurer pendant l'hyver par les deux pratiques ſuivantes.

1°. En tout terrein, ſec ou humide, plantez à un pied ou dix-huit pouces en tout ſens, & cultivez pendant quatre ou cinq ans, comme en terre forte, c'eſt-à-dire, ſans creuſer les foſſes, des Aſperges en planches de deux pieds & demi ou trois pieds de large au plus, ſéparées par des ſentiers de deux pieds. En novembre ou décembre, ſuivant l'empreſſement de jouir de cette rareté, creuſez les ſentiers à deux pieds de profondeur, & jettez les terres ſur les planches. Rempliſſez ces tranchées de fumier neuf de cheval bien foulé & marché ; & en même tems couvrez les planches de quatre ou cinq pouces de litière ſéche, & jettez pardeſſus quelques paillaſſons pour qu'elle ne ſoit pas mouillée par la pluie ou par les neiges, car il faudroit la rejetter & en ſubſtituer d'autre. Quinze ou vingt jours après, lorſque la pointe des Aſperges commence à paroître, remaniez les couches avec du fumier neuf ;

& continuez à les remanier tous les quinze jours pendant la récolte, ajoutant auſſi plus ou moins aux couvertures ſuivant le dégré du froid. Mais tous les jours levez ces couvertures, ſi le tems le permet. Coupez les Aſperges tous les deux jours. Après la récolte, détruiſez les couches, rejettez la terre dans les ſentiers, & laiſſez le plant ſe repoſer pendant deux ans ſans y couper aucune Aſperge. Mais rarement la litière eſt ſuffiſante contre les rigueurs de nos hyvers : il eſt plus sûr de mettre une cloche ſur chaque pied d'Asperge, & d'ajouter pardeſſus la litière & les paillaſſons, comme nous avons dit. Si on couvroit les planches avec des chaſſis vitrés, & des paillaſſons dans les grands froids, les Aſperges verdiroient & ſeroient moins mauvaiſes.

2°. Planter ou ſemer à 6 ou 7 pouces en tout ſens, & cultiver, comme il vient d'être dit, pendant trois ans ou davantage, des Aſperges, ſans en recueillir aucune. L'uſage d'employer de vieux plant que l'on détruit, eſt mauvais; il ne produit que fort peu d'Aſperges & très petites. Pendant l'hyver, faire de bonnes couches larges de quatre pieds; les charger de 6 pouces de bonne terre meuble. Lorſque leur feu eſt paſſé, y planter les pattes levées

nouvellement & ſoigneuſement avec la fourche, à 6 pouces de diſtance en tout ſens; les couvrir de 2 pouces de terre, & jetter pardeſſus un peu de fumier neuf & chaud. Quatre ou cinq jours après, retirer ce fumier, & lui ſubſtituer trois autres pouces de terre. Placer les chaſſis vitrés, qu'il faut couvrir de paillaſſons & de litière pendant les nuits & les tems rudes. Environ quinze jours après, les Aſperges commencent à ſe montrer. Depuis ce moment, il faut ouvrir les chaſſis autant que le tems le permet, pour procurer un peu de verdeur & de ſaveur aux Aſperges; & ſoutenir la chaleur des couches par des rechaufs. La récolte d'une couche durant environ un mois, il faut en faire de nouvelles à-peu-près de trois en trois ſemaines, afin que la récolte de l'une ſuccède à celle de l'autre.

Les Aſperges nées ſous ces couvertures ſont ordinairement toutes blanches. On peut placer dans un bâtiment, à couvert de la gelée, près des fenêtres les mieux expoſées au ſoleil, un baquet ou autre vaiſſeau, dans lequel on met du ſable de rivière & de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ſurpaſſe le ſable de 2 pouces; lier les Aſperges par bottes, & les mettre, par le gros bout, ſur le ſable; elles verdiſſent & s'y

conſervent long-tems, ſi l'on a ſoin de renouveller l'eau. On peut auſſi enfoncer ces bottes, par le gros bout, à 3 ou 4 pouces dans une couche chaude, & les couvrir d'une cloche.

BASILIC.

LE BASILIC de Cuiſine, *Ocymum hortenſe*, le ſeul dont nous traiterons, eſt une plante annuelle, dont la tige s'élève de 15 à 20 pouces, & ſe ramifie en pluſieurs branches qui portent à leur extrémité un long épi de fleurs blanches verticillées, accompagnées de feuilles florales, tubulées, labiées; leur lèvre ſupérieure plus grande eſt diviſée en quatre découpures; l'inférieure eſt entière, friſée, un peu cannelée. L'intérieur de la fleur contient 4 étamines, deux longues & deux fort courtes; un piſtil planté entre les embryons de quatre petites ſemences brunes; oblongues, renfermées dans le calice, dont une lèvre eſt fendue en quatre, & l'autre en deux: elles mûriſſent en août. Les feuilles ſont aſſez grandes, liſſes, alongées, dentelées, oppoſées. Toutes les parties de cette plante répandent une odeur agréable.

On peut cultiver pour les mêmes uſages, ou pour la variété, le Basilic d'Egypte, qui a l'odeur du Fenouil ; le Basilic à feuille de Laitue ; le Basilic à feuille de Chicorée ; le Basilic à feuille d'Ortie.

Le petit Basilic, tant le vert que le violet, appartient plus au Parterre qu'au Potager.

Culture.

En février & mars, on ſeme la graine de Basilic ſur couches ; plus tard, en pleine terre. Lorsque le Plant a cinq ou ſix feuilles, on le repique dans une terre légère, meuble, entretenue humide par de fréquents arroſements.

BAUME.

1. Le Baume violet, *Mentha hortenſis violacea*, eſt une plante vivace, dont les racines nombreuſes ſont garnies de nœuds ou petites tumeurs comme le Chiendent, qui au printems donnent naiſſance à autant de drageons, qui, ſéparés & replantés, multiplient les pieds de cette plante plus promptement que ſes ſemences. Ses tiges s'élèvent environ à un pied,

menues, couvertes d'un duvet fin, carrées, d'un rouge foncé du côté du ſoleil, très-garnies de feuilles larges à leur baſe & terminées en pointe, longues de quinze à dix-huit lignes, dentelées finement & régulièrement, velues en deſſus, oppoſées alternativement ſur deux faces des tiges, d'un vert très-brun lavé de violet. De l'aiſſelle des feuilles & du ſommet des tiges, il ſort des épis de petites fleurs en gueule, d'un violet très-clair, compoſées d'un calice tubulé, labié, dont la lèvre ſupérieure eſt découpée en trois, & l'inférieure en deux dents très-aiguës; d'un pétale en tube aſſez long, dont la lèvre inférieure eſt diviſée en trois piéces inégales médiocrement pointues, & la ſupérieure eſt entière & peu plus grande qu'une des diviſions de l'inférieure; de ſorte qu'on pourroit dire que le pétale eſt à quatre diviſions preſqu'égales; de quatre étamines quelquefois de même longueur, le plus ſouvent deux longues & deux courtes; d'un piſtil, dont le ſtyle eſt planté entre les ovaires de quatre fort petites ſemences noires. Les tiges naiſſantes & toutes leurs feuilles ſont d'un violet clair.

2. LE BAUME vert, *Mentha hortenſis viridis*;

ne diffère du précédent que par la couleur de ſes tiges & de ſes feuilles naiſſantes, qui ſont vertes, & bruniſſent enſuite. Ses feuilles ſont plus légèrement dentelées & moins pointues.

3. BAUME panaché, *Mentha hortenſis è violaceo variegata.* Ses jeunes pouſſes ſont d'un rouge clair. Ses feuilles ſont liſses, très-peu dentelées, maculées ou panachées de violet peu foncé. Ses tiges ſont jaſpées de la même couleur. Son odeur eſt moins forte.

4. BAUME citronné ou à feuilles d'ortie, *Mentha hortenſis urticæ folio.* L'odeur légère de citron, la forme & la couleur des feuilles approchant de celles de l'ortie, diſtinguent cette variété.

A ces quatre variétés on pourroit ajouter la Menthe friſée, *Mentha criſpa*, dont les feuilles ſont ſeſſiles, cordiformes, dentelées, ondées, friſées; & dont les fleurs ſont de couleur pourpre. Et la Menthe poivrée, *Mentha piperita*, d'une odeur agréable, d'une ſaveur chaude & piquante; dont les feuilles ſont petites, dentelées, d'un vert foncé avec les nervures pourpres; & les épis de fleurs courts, d'un pourpre foncé.

Culture.

AU printems, ſemez les graines de cette plante; ou repiquez-en des drageons peu profondément dans une terre légère, fraiche, bonne ou amendée. Pour avancer ſa ſaiſon, on peut en planter quelques pieds en pots, & les mettre dans des couches.

BETTERAVE.

1. BETTERAVE rouge, GROSSE BETTERAVE, *Beta rapacea rubra major.* Quoique cette plante ne donne ordinairement ſa graine que la ſeconde année, elle eſt annuelle pour l'uſage. (Il en eſt de même de la plûpart des racines potagères). Sa racine, longue de dix à douze pouces ſur trois ou quatre pouces de diamètre, eſt en dedans & en dehors de couleur de ſang. Elle doit être liſſe, unie & unique, & non diviſée en pluſieurs groſſes racines. Ses feuilles ſont grandes, peu nombreuſes, d'un violet très-clair, unies par les bords, portées par de groſſes queues larges & cannelées. Leur groſſe arrête ou côte, & toutes les petites

nervures, ſont teintes de rouge amaranthe. Si les feuilles ſont nombreuſes, d'un rouge vif mêlé de vert, & ſi la racine eſt marbrée de rouge & de quelqu'autre couleur, la plante eſt dégénérée & ſans qualité.

2. PETITE BETTERAVE rouge, BETTERAVE de Caſtelnaudary, *Beta rapacea rubra minor.* Dans toutes ſes parties, elle eſt beaucoup moindre que la précédente, ſupérieure par ſes bonnes qualités & un petit goût de noiſette. Ses feuilles ſont moins alongées, moins grandes, & de couleurs moins foncées.

3. BETTERAVE jaune, *Beta rapacea lutea.* Cette variété, fort à la mode, ne différe de la groſſe Betterave que par la couleur jaune qui teint ſa racine en dehors & en dedans, la queue, la côte, & les nervures de ſes feuilles. Dans le reſte, elle eſt d'un aſſez beau vert.

4. BETTERAVE blanche, *Beta rapacea albida.* Tout ce qui eſt violet ou rouge dans la groſſe Betterave, eſt blanc ou vert pâle dans cette variété, qui eſt plus tendre, mais plus inſipide.

Culture.

DANS un bon terrein meuble ou ameubli par de bons & profonds labours, on ſeme la Betterave dès le commencement de mars en terre chaude & légère ; quinze jours ou trois ſemaines plus tard, en terre forte & froide. Semée en planche, ou mieux en bordures, elle ne demande d'autre façon que d'être éclaircie lorsque le jeune plant pouſſe ſa cinquième ou ſixième feuille ; de ſorte que chaque pied ſoit éloigné de l'autre de neuf à douze pouces ; être ſarclée au beſoin, & quelquefois amplement arroſée.

Au commencement de novembre, il faut arracher les Betteraves, en tordre & retrancher toutes les feuilles ; les laiſſer un ou deux jours à l'air, s'il ne gele point ; les bien nettoyer de terre ; les enfermer dans une cave ſéche, ou dans la ſerre, ſans les couvrir de terre, ni de ſable, ni de paille, hors le tems des grands froids qui pourroient pénétrer dans la ſerre.

Au commencement de mars ſuivant, ſi vous replantez quelques pieds de Betteraves, ils pouſſent bientôt des feuilles, & enſuite chacun

cun une seule tige, qui parvient à la hauteur de quatre ou cinq pieds sur plus d'un pouce de diamètre à sa naissance. Elle est cannelée dans toute sa longueur, du côté du soleil teinte de la même couleur que sa racine, garnie d'un grand nombre de rameaux. D'une extrémité à l'autre de ces rameaux il se développe, à mesure qu'ils s'alongent, de petites feuilles longuettes & fort étroites, sous l'aisselle desquelles il naît une ou deux petites fleurs immédiatement du rameau & sans pédicule. La fleur n'a point de pétales; elle est composée d'un calice à cinq divisions, de cinq étamines, & d'un pistil dont l'embryon devient une semence assez dure, inégale & comme raboteuse à sa surface; dans laquelle est renfermée une petite amande un peu applatie, de même couleur que la racine de la plante. Lorsque la graine est mûre, toute la plante se desséche & périt. Cette graine se conserve bonne à semer deux ou trois ans. Plus vieille, elle est sujette à dégénérer.

BLED DE TURQUIE.

1. BLED de Turquie jaune, Bled d'Inde, Turquet, Maïs, *Mays granis aureis.* I. R. H. Quoique cette plante annuelle ſoit d'un uſage beaucoup plus fréquent dans la baſſe-cour que dans la cuiſine, il doit s'en trouver une ou deux planches dans un grand Potager.

Dans le climat de Paris, du 1 au 15 avril, il faut marquer ſur des bordures, ou ſur des planches bien labourées de terre bonne ou amendée par des engrais, des places diſtantes l'une de l'autre de quinze à dix-huit pouces; dans chaque place, ſemer quatre ou cinq grains de Maïs à un pouce de profondeur & autant de diſtance l'un de l'autre; lorsqu'ils ſont levés, n'en laiſſer que deux en chaque place, & arracher les autres; le plant ayant acquis deux pieds de haut, le butter de huit ou dix pouces. Bientôt il s'élève une groſſe tige cylindrique, pleine, qui parvient à cinq ou ſix pieds de hauteur. Elle ſe termine par une panicule de trois à trente épis longs de quatre à cinq pouces, qui portent dans toute leur longueur un très-grand nombre de bales longues, bivalves, renfermant deux fleurs mâles compo-

ſées chacune de deux pétales blancs très-minces, reſſemblant à deux pellicules ou enveloppes; & de trois étamines, dont les filets ſont blancs & très-déliés, & les ſommets longs & comme cannelés.

Sur la tige on remarque pluſieurs nœuds. A chacun eſt attachée une feuille, dont la gaîne embraſſe preſqu'entièrement la tige; ſa forme imite celle de la feuille du grand Roſeau : elle eſt longue de quinze à trente-cinq pouces, large de deux à trois pouces & demi, d'une étoffe ferme & ſéche, unie & très-mince par les bords. Sous l'aiſſelle d'une, ou de pluſieurs feuilles de la tige, ſuivant la force de la plante & la bonté du terrein, il naît un épi gros & long, couvert de pluſieurs (juſqu'à dix) gaînes de feuilles beaucoup moindres que celles de la tige. Ces gaînes le ſerrent & l'enveloppent entièrement. Sur un ſupport commun, qui occupe le centre de l'épi dans toute ſa longueur, eſt attaché ſur pluſieurs rangs (huit ou dix) un grand nombre de fleurs fémelles compoſées de pétales, valves ou enveloppes fort courtes & moins minces que celles des fleurs mâles; d'un embryon rond, ſurmonté d'un long ſtyle barbu, ordinairement fendu à ſon extrémité. Tous les ſtyles

de l'épi ſortent des gaînes comme un houppe de filets violets ou blancs, foibles, pendants, longs de quatre à dix pouces.

Après la fécondation, les embryons profitent. L'épi, prenant ſucceſſivement ſa croiſſance juſqu'à dix ou douze pouces de longueur ſur deux pouces de diamètre, écarte ſes enveloppes, & montre une partie de ſes grains, qui dans leur maturité deviennent jaunes, de la groſſeur d'un pois, fort ſerrés, & très-adhérents au ſupport. Dès que l'épi commence à s'enfler après la fécondation, il eſt bon de couper l'extrémité de la tige au deſſous du panicule. Le Maïs cultivé dans un bon terrein tale du pied, & il arrive ſouvent que les panicules de ſes tiges ſe changent entièrement, ou en partie, en petits épis garnis d'autant de rangs de grains qu'il devoit y avoir de rangs de bales.

Pour l'uſage de la table, on prévient la croiſſance de l'épi. Lorsqu'il ne fait que de naître, & qu'il n'a que cinq ou ſix lignes de diamètre, il faut le détacher, le tirer de ſes enveloppes, le nettoyer de ſes ſtyles, le confire au vinaigre blanc comme on confit les Cornichons; il ſert aux mêmes uſages. Ou bien on le fend en deux ſuivant ſa longueur,

& on le fait frire comme l'Artichaud avec une pâte. La plante dépouillée de ſon épi naiſſant en produit d'autres ſucceſſivement, pendant plus de deux mois, ſous l'aiſſelle des autres feuilles de la tige.

2. BLED DE TURQUIE rouge, *Mays granis rubris.* C'eſt une variété qui ne diffère que par la couleur. Tout ce qui eſt jaune dans le premier eſt rouge dans celui-ci. On cultive le jaune préférablement au rouge, & à toutes les autres variétés; car il y en a de violet, de blanc, de bleu, de panaché ou marbré diverſement.

ON commence à cultiver un Maïs apporté de Boſton, qui devient plus grand dans toutes ſes parties, que le nôtre. Je ne ſais cependant ſi dans la ſuite il en ſera regardé comme une variété, ou même une ſous-variété, & s'il ne doit pas ſa grande beauté au bon traitement qu'il reçoit ici; car j'ai vû le Maïs commun cultivé dans un très-bon terrein devenir pour le moins auſſi beau que le Boſtonien.

LES grandes cultures de cette plante ſont étrangères au Potager.

BOURRACHE.

1. BOURRACHE à fleur bleue, *Borrago floribus cæruleis*, I. R. H. La fleur eſt la ſeule partie de la Bourrache d'uſage pour la table comme garniture de ſalade. C'eſt une plante annuelle, dont les feuilles ſeroient exactement ovales, ſi leur baſe n'étoit un peu plus large que leur extrémité; elles ſont un peu froncées par les bords, longues d'environ ſix pouces, ſur quatre & demi de largeur, portées par de groſſes queues longues de deux à quatre pouces creuſées d'un large ſillon qui eſt bordé d'un feuillet de même étoffe que la feuille. Du cœur de la plante, s'élève à un ou deux pieds une groſſe tige cylindrique, creuſe, garnie de moindres feuilles alternes; ſeſſiles dans le haut de la tige, ſous l'aiſſelle deſquelles naiſſent des rameaux qui ſe terminent par des bouquets de douze à dix-huit fleurs d'environ un pouce de diamètre, portées par des pédicules longs de 10 à 12 lignes recourbés vers la terre, diſpoſés alternativement ſur un gros pédicule commun & oppoſés à de très-petites feuilles florales. Elles ſont compoſées d'un calice à

cinq échancrures étroites, longues & pointues; d'un pétale bleu d'une seule pièce, découpé régulièrement en étoile; de 5 étamines, dont les sommets se rapprochent & embrassent un style porté par un embryon quadriloculaire ou à quatre ovaires, qui se changent en autant de graines cylindriques. Les filets des étamines sont portés par une base large & épaisse, attachés dans la gorge du pétale vis-à-vis d'un double rang de chacun cinq écailles, dont les extérieures sont fort courtes, & les extérieures sont pointues, d'un violet presque noir, plus longues que les étamines, dont elles couvrent les sommets. Toute la plante, excepté l'intérieur des fleurs, est très-rude au toucher, & hérissée de poils forts.

2. LA BOURRACHE à fleur blanche, *Borrago floribus albis*, J. B.

3. LA BOURRACHE à fleur couleur de rose, *Borrago flore pallidè roseo*, sont des variétés que la seule couleur des fleurs distingue.

Culture.

LA Bourrache se multiplie assez d'elle-même dans les Potagers; mais comme elle monte

en graine auſſi-tôt que la plante eſt formée ; pour n'en point manquer, il faut en ſemer tous les mois. On coupe les tiges un peu avant la maturité de la graine, qui ſe répandroit auſſi-tôt ; & on les expoſe au ſoleil pour qu'elle acheve de mûrir.

BUGLOSSE.

LA grande BUGLOSSE à feuille étroite & fleur bleue, *Bugloſſum anguſtifolium majus flore cæruleo*, I. R. H., la ſeule d'un grand nombre d'eſpèces & variétés qui ſe cultive dans les Potagers, eſt une plante très-vivace (ſurtout dans les vieilles murailles) qui ſe multiplie de drageons plantés, ou de graines ſemées au mois de mars en terre labourée, ſoit en planches, ſoit en bordures. Sa graine reſſemble à celle de la Bourrache, & ſe recueille avec les mêmes précautions. Toutes les parties de la plante ſont velues, mais moins rudes au toucher que celles de la Bourrache. Ses feuilles ſont attachées preſqu'immédiatement, ou par une groſſe queue fort courte, au tronc, à la tige, ou aux branches, diſpoſées dans un ordre alterne ; les grandes ſont

longues de 10 à 15 pouces, larges de 2 à 3 pouces & demi, aiguës par les deux extrémités, mais plus du côté de la queue. Du pied de la plante, il s'élève à 2 ou 3 pieds une tige rameuse, rarement plusieurs. Ces tiges & leurs rameaux sont terminés par des bouquets ou épis de dix ou douze fleurs dont le calice est à 5 divisions, longues, étroites & pointues; le pétale bleu pourpre, d'une seule pièce en entonnoir, se découpe profondément en cinq parties régulières, arrondies à leur extrémité. Au centre de la fleur, dans la gorge de l'entonnoir, on remarque comme un petit bouton très-velu, obtus, formé de cinq petites écailles auxquelles répondent cinq étamines. Trois ou quatre embryons attachés au fond du calice & surmontés d'un style, deviennent autant de petites graines noires. Les fleurs seules sont employées pour la table comme garniture de salade.

CAPUCINE.

1. LA GRANDE CAPUCINE, *Cardamindum majus*, annuelle en ce climat, vivace dans son pays natal, se nomme encore *Cresson du Pérou*,

Creſſon des Indes, ou mieux *Creſſon du Mexique*, d'où elle nous a été apportée. C'eſt une plante exotique & grimpante qui veut être placée au pied d'un mur au midi, ou dans l'expoſition la plus abritée. Sa tige, qui s'alonge de 3 ou 4 pieds, eſt garnie de feuilles alternes preſque rondes, unies par les bords, d'un vert fort pâle, large de 2 pouces au moins; & de pluſieurs branches avec des feuilles ſemblables. Sous l'aiſſelle des feuilles naiſſent des fleurs compoſées d'un calice d'une ſeule pièce à 5 diviſions, qui ſe renverſent en arrière & forment un nectaire long & pointu en forme de capuce, dont la plante a tiré ſon nom; de 5 pétales inégaux, veloutés, d'un jaune ſouci, rayé de rouge, arrondis à leur extrémité, ſe rétréciſſant vers le calice, aux diviſions duquel les trois intérieurs ſont attachés par des onglets barbus. La fleur épanouie a environ 2 pouces de diamètre; le centre eſt occupé par 8 étamines & un piſtil dont l'embryon triloculaire ſe change en trois baies aſſez dures, qui contiennent chacune une ſemence arrondie d'un côté, de la groſſeur d'un pois.

2. PETITE CAPUCINE, *Cardamindum minus*.

Cette variété ſe nomme *petite*, parce que ſes tiges, ſes feuilles, ſes fleurs, &c. ſont environ moitié moindres que celle de la *grande*: la fleur a les pétales d'un jaune pâle, avec une mouche ſouci au milieu.

3. CAPUCINE à fleur double, *Cardamindum flore pleno*. Cette variété reſſemble à la première par les feuilles, & par la tige qui cependant s'alonge un peu moins. Elle en diffère par la fleur veloutée & moins haute en couleur, dont le calice n'a point le nectaire en capuchon, & qui contient un grand nombre de pétales. Elle ne donne point de graine.

Culture.

EN mars, il faut ſemer ſur couches la graine de la grande & de la petite Capucine; lorsque le plant eſt aſſez fort, le repiquer en bonne terre ou dans de petites foſſes remplies de fumier & de terreau, aux expoſitions marquées ci-devant; le mouiller ſouvent & largement; ſa durée & l'abondance de ſes fleurs en dépendent.

La Capucine à fleurs doubles ne pouvant ſe multiplier par les ſemences, il faut en couper des branches; les piquer dans des pots

remplis de bonne terre ; les tenir à l'ombre huit ou dix jours, ſans mouiller ; en ce peu de tems elle ſont enracinées & commencent à pouſſer. Les marcottes ſont encore plus promptes & plus sûres. Pendant l'hyver, il faut les mettre dans une excellente Orangerie, ou dans une chambre habitée, ou mieux dans une Serre-chaude ; leur procurant le ſoleil & l'air doux le plus qu'il eſt possible, & ne les mouillant jamais. A la mi-mai, on les plante en pleine terre comme il eſt dit ci-devant, & on les mouille ſouvent. Ses fleurs & celles de la grande Capucine ſont une fourniture de ſalade très agréable à la vûe & au goût.

La petite Capucine ſe cultive moins dans nos Jardins que dans les climats plus tempérés où l'on confit les boutons de ſes fleurs comme ceux de la fleur du Caprier, & pour les mêmes uſages.

CARDON.

1. CARDON DE TOURS, *Cinara hortenſis ſpinoſa pediculis edulibus.* Notre Nomenclature m'oblige de ſéparer le Cardon de l'Artichaud, dont il eſt une variété. Le Cardon de Tours devient,

dans toutes ſes parties, excepté le fruit, plus grand que l'Artichaud. Ses feuilles s'alongent de trois jusqu'à cinq pieds; tous leurs angles ſont armés d'épines fortes & très-aiguës. Sa tige s'élève de quatre à ſix pieds, & ſe termine, ainſi que ſes rameaux, par de petits fruits, dont les écailles ſont pareillement armées d'épines à leur extrémité. Ces fruits ne ſont d'aucun uſage pour la table. La queue & la côte ou groſſe nervure des feuilles, & la racine, ſont les parties comeſtibles.

2. CARDON D'ESPAGNE, *Cinara hortenſis pediculis edulibus.* Si le Cardon d'Eſpagne ſe cultive plus commodément que celui de Tours, parce qu'il n'a point d'épines, il ſe cultive moins avantageuſement, étant plus ſujet à monter, & ſes parties comeſtibles étant moins épaiſſes, moins pleines & moins tendres.

Culture.

POUR avoir des Cardons toute l'année, il eſt néceſſaire d'en ſemer en pluſieurs ſaiſons.

I. En Janvier, il faut ſemer ſur couches, ſous cloches, ou mieux ſous chaſſis, de la graine

de Cardon. Lorsque le plant a deux feuilles bien formées, outre les feuilles séminales, le repiquer sur une couche neuve, couverte de de neuf ou dix pouces de terre & terreau passés à la claie & bien mêlés; le laisser sur cette seconde couche qu'on rechauffe dans le besoin, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être mis en place. Ces couches peuvent être occupées en même tems par d'autres plantes, Raves, Laitues, &c. mais il est plus simple & plus sûr de semer ces graines dans des pots à œillets, remplis de bonne terre mêlée de terreau, & de placer ces pots dans une couche. Lorsqu'elle n'a plus de chaleur, on les transporte dans une autre. Dans un pot de cette capacité, le plant trouve de quoi se nourrir & se fortifier jusqu'à ce qu'on le mette en place; & il est plus tôt en état d'y être mis, que celui dont les progrès ont été interrompus & retardés par les transplantations. Faire une troisième couche de fumier demi-consommé, chargée d'un pied de bonne terre mêlée & passée à la claie, avec moitié ou tiers de terreau, suivant que la terre est plus ou moins bonne & meuble. Lorsque sa grande chaleur est passée, y planter en échiquier, à deux pieds & demi de distance, les jeunes pieds de

Cardon, & les couvrir chacun d'une cloche (s'ils ne ſont pas ſous chaſſis) juſqu'à ce qu'ils ſoient bien repris. S'ils ſont en pots, on les dépote, & on les place ſans rompre ni altérer leur motte. Comme ils ne ſouffrent aucun ébranlement ni dérangement, ils n'ont point à reprendre, ni par conſéquent beſoin d'être couverts de cloches ni de vitrages. Etant en place, on attache des gaulettes à des fourchettes plantées ſur les bords de la couche, pour ſoutenir des paillaſſons dont il faut couvrir le plant pendant les jours froids & les nuits. On donne ordinairement quatre pieds & demi de largeur à cette dernière couche, & on la réchauffe au beſoin, ſi la ſaiſon ne s'adoucit pas. On peut ſemer quelques légumes entre les Cardons.

Il faut ſouvent mouiller ce plant, tant pour l'empêcher de monter en graine, que pour augmenter ſon progrès. A meſure que chaque pied a acquis la force & la groſſeur néceſſaires, on le lie de trois ou quatre liens de paille par un tems ſec; enſuite on l'empaille juſqu'à l'extrémité des feuilles excluſivement, avec de la paille neuve, ou mieux de la grande litière qu'on lie pareillement avec des liens de paille ou d'oſier bien ſerrés. Environ trois ſemaines après, le Cardon eſt blanc & bon à être employé; ce qui arrive ordinairement en mai.

Pour éviter les épines du Cardon de Tours, deux hommes, en face l'un de l'autre, le saisissent & l'embrassent par le pied, avec chacun une fourche de bois : ils font glisser leurs fourches jusques vers l'extrémité des feuilles; alors ils serrent les fourches le plus qu'ils peuvent contre la plante, & les fixent en terre par l'autre bout ; ensuite ils approchent du Cardon, & placent leurs liens. Un seul homme peut faire cet ouvrage : d'abord il saisit toutes les feuilles d'un côté avec une fourche ; la fait glisser jusques vers leur extrémité ; la fiche en terre par l'autre bout ; fait la même chose de l'autre côté avec une autre fourche ; ensuite il place les liens de paille. L'opération se fait mieux par deux hommes, dont l'un embrasse & arrange les feuilles du Cardon, & l'autre met les liens ; mais il faut qu'au moins le premier soit vêtu & ganté de bonne peau. De quelque façon qu'on s'y prenne, on doit avoir grande attention de ne pas rompre de feuilles, puisque leur côte est la principale production utile du Cardon.

II. Lorsqu'on a mis le plant de Cardon en place sur couche, on a dû choisir les plus beaux pieds & les plus forts, & laisser les plus foibles sur

ſur leur ſeconde couche ou dans les pots. Après la mi-avril, on laboure profondément un morceau de bonne terre ; on y marque des places en échiquier, diſtantes de trois ou au moins de deux pieds & demi en tout ſens ; on y fait de petites foſſes de huit à dix pouces ſur chaque dimenſion, que l'on remplit de fumier conſommé, recouvert de deux ou trois pouces de terreau ; on place un pied de Cardon dans chacune. S'il étoit en pot, il n'a beſoin que d'une bonne mouillure pour plomber le terreau contre ſa motte. S'il étoit planté ſur la couche, il faut, auſſi-tôt qu'il eſt placé en pleine terre, le mouiller & le couvrir, pendant quelques jours, d'un pot, de paille, ou de quelqu'autre choſe dont l'abri puiſſe faciliter ſa repriſe. Ce plant n'aura beſoin que de quelques binages au pied, & d'être mouillé tous les deux jours juſqu'à ce qu'il ſoit bon à lier ; ce qui arrive en juin ou juillet.

Si le ſemis de janvier avoit été tout employé pour la première plantation, il faudroit, pour cette ſeconde plantation, faire un ſecond ſemis du quinze au dernier de février ſur couche, qui n'auroit pas beſoin d'être tranſplanté ſur une autre. J'ajoute qu'il eſt avantageux de placer ce ſecond plant dans la plate-bande d'un

eſpalier au nord, ou autre lieu frais & un peu abrité du ſoleil, qui, dans cette ſaiſon, feroit monter en graine la plûpart des pieds.

III. Enfin, vers la fin d'avril (*), il faut labourer profondément & dreſſer un terrein ; y faire, garnir, & eſpacer de petites foſſes, comme il eſt dit ci-devant ; ſemer dans chacune trois ou quatre graines de Cardon, à deux ou deux pouces & demi de diſtance l'une de l'autre, & environ un pouce de profondeur. Lorsque le jeune plant eſt à ſa troiſième feuille, on choiſit le plus beau pied de chaque foſſe, & on arrache tous les autres. Mais dans les terreins & les années où le ver de Hanneton, la Liſette, la Fourmi rouge, le Puceron, &c. font de grands ravages, on eſt quelquefois obligé de reſemer pluſieurs fois le Cardon, ce qui fait un retardement fort préjudiciable & fort long, car la graine ne leve que du quinzième au vingtième jour. C'eſt pourquoi j'ai trouvé plus sûr & plus avantageux de ſemer dans des pots à Quarantaine ou même à Ba-

(*) On pourroit ſemer plus tôt le Cardon & l'Artichaud ; mais ſi la terre n'eſt pas échauffée & la ſaiſon adoucie, les graines pourriſſent & ne levent point, & le plant de Cardon eſt ſujet à monter en graine.

silic, que je place autour des couches en dehors des chaſſis, ou au pied d'un mur ou bâtiment au midi, ou en autre lieu à couvert des ennemis de ces jeunes plantes, & je ne les mets en pleine terre que lorsqu'elles ont leur quatrième feuille : alors elles n'ont à craindre que le ver de Hanneton : je réſerve quelques pieds pour réparer ſes dégâts. (D'autres légumes peuvent ſubſiſter entre les Cardons).

Juſqu'en octobre, les Cardons veulent être ſerfouis de tems en tems, & mouillés tous les deux jours, ſoit par les pluies, ſoit par les arroſements. Depuis ce tems, on lie & on empaille ſucceſſivement, de huit en huit jours, quelques-uns des plus beaux pieds, pour les conſommer trois ſemaines après. Lorsque les gelées commencent à ſe faire ſentir, on les lie tous, ſans les empailler, & on les butte de ſept à huit pouces. S'il ſurvient en novembre quelques gelées un peu fortes, on jette deſſus de la litière, des coſſas de pois, &c. Enfin, lorsqu'en décembre on prévoit les grandes gelées, il faut lever en motte tous les pieds de Cardon ; les transporter dans la ſerre ; les y planter dans du ſable (*); leur donner de l'air

(*) On peut ne les point planter dans le ſable, mais les ranger debout, l'un devant l'autre contre un mur de la ſerre;

toutes les fois qu'il eſt doux. Ils y blanchiſſent ſans paille ; & dans une bonne Serre, il s'en conſerve juſqu'en avril.

Au défaut de Serre, on peut faire dans un terrein très-ſec une tranchée profonde de trois pieds, large de quatre pieds, & de longueur proportionnée au nombre de pieds de Cardons. A un bout de la tranchée, on fait un chevet de longue paille ; c'eſt-à-dire, on tapiſſe, on couvre ce bout de la tranchée de deux ou trois pouces de longue paille ; contre ce chevet, on place debout trois ou quatre pieds de Cardon levés en motte, de ſorte qu'un pied ne touche point l'autre. On fait un ſecond chevet qui couvre ce premier rang, & on y place un ſecond rang de Cardons, & ainſi de ſuite ; ayant attention de laiſſer l'extrémité des feuilles à l'air, tant que la rigueur du froid n'oblige pas de couvrir toute la ſurface de la tranchée avec de la paille, & avec des paillaſſons inclinés, pour empêcher les pluies & les neiges de pénétrer. Cet expédient eſt fort bon ; le ſuivant vaut encore mieux.

---

les viſiter ſouvent, & les nettoyer de toutes feuilles pourries, & retirer pour la conſommation ceux qui paroiſſent les plus avancés. Mais il eſt rare & difficile d'en conſerver auſſi long-tems. Cet uſage ne convient qu'aux Maraichers.

Dans un terrein ſec, fouillez une tranchée de trois pieds de profondeur ſur cinq de largeur, & de longueur proportionnée au beſoin. Jettez ſur les bords de la tranchée, des côtés du Nord, du Levant & du Couchant, toutes les terres qui ſortiront de la fouille; plombez-les bien & diſpoſez-les en talus qui éloigne de la tranchée les pluies & les neiges. Le long de la tranchée du côté du Midi, plantez des échalas ou de grandes fourchettes pour ſoutenir une perche, ſur laquelle vous attacherez un nombre ſuffisant d'échalas pour porter une couverture groſſière de paille, de fougère, de coſſas de pois, & de paillaſſons pardeſſus. Cette couverture, plus inclinée du côté du Nord que du côté du Midi, ſera appliquée par ſon extrémité ſur les terres qui bordent la tranchée. Du côté du Midi, vous ménagerez quelques ouvertures pour introduire l'air & le ſoleil, quand il eſt possible, & pour deſcendre dans la tranchée ſoigner les Cardons. Ces ouvertures ſe bouchent avec de doubles paillaſſons pendant les nuits & les tems rudes. On diſpoſe, comme ci-devant, les Cardons entre des chevets de paille, ſuivant la longueur de la tranchée, du côté du Nord; ou bien comme dans une Serre.

Pour recueillir de la graine de Cardon, il faut en laiſſer quelques pieds en liberté. Au commencement de novembre, les butter, rogner les feuilles, &c. les conduire & les gouverner comme il eſt marqué à l'article de l'Artichaud.

On peut faire blanchir les Cardons en terre, comme le Céleri; mais 1°. il faut que les rangs ſoient aſſez éloignés pour trouver la quantité de terre néceſſaire pour une butte de trois ou trois pieds & demi de haut : 2°. Il faut les conſommer auſſi-tôt qu'ils ſont blancs, parce qu'ils pourriſſent bientôt.

CAROTTE.

1. CAROTTE jaune longue, *Daucus hortenſis longâ radice luteâ.* La racine de cette variété de Carotte, qui eſt la plus commune dans les Jardins, eſt longue de huit à douze pouces, arrondie ſur ſon diamètre, qui eſt en proportion à ſa longueur d'un à deux pouces & demi; elle ſe termine preſque régulièrement en pointe, de ſorte que ſa forme approche d'un cône très-alongé; le dehors & le dedans ſont fortement teints de jaune ſouci. Ses feuilles ſont

grandes, aîlées, compoſées d'un grand nombre de folioles (de ſeize à vingt) pareillement aîlées & découpées ou dentelées très-profondément; les folioles diminuent de grandeur, & ſont moins éloignées les unes des autres, à proportion qu'elles naiſſent plus près de l'extrémité de la feuille. La côte des feuilles eſt nue & ſans aîles juſqu'à la moitié de ſa longueur, & ſouvent au-delà; cette côte des feuilles & les arrêtes des folioles ſont garnies d'un duvet blanc, rondes en dehors, concaves ou sillonnées en dedans. Les feuilles, qui naiſſent immédiatement de la racine, ſont dans un ordre qui n'eſt ni circulaire ni alterne; les autres ſont alternes ſur la tige qu'elles embraſſent par leur empatement. La tige eſt cylindrique, un peu cannelée, de groſſeur médiocre, haute d'environ quatre pieds; pluſieurs branches qui ſortent de l'aiſſelle de ſes feuilles ſupérieures, ſe terminent comme elle par un paraſol ou ombelle de trois à quatre pouces de diamètre, dont les rayons nombreux ſont plus courts à proportion qu'ils naiſſent plus près du centre. Ces rayons portent chacun à ſon extrémité une petite ombelle, contenant un grand nombre de petites fleurs à cinq pétales blancs, inégaux, diſpoſés en roſe, ou

plutôt preſque radiés, dans leſquelles on trouve cinq étamines & un piſtil dont l'embryon devient une ſemence un peu alongée, ronde d'un côté, applatie de l'autre, garnie de poils rudes, & plus odorante que les autres parties de la plante. Lorsque les graines ſont près de leur maturité, tous les rayons du paraſol ſe courbent en dedans, & rapprochent leurs petites ombelles vers le centre. Il faut couper ſucceſſivement les paraſols, à meſure que la graine de chacun eſt mûre, & les expoſer quelques jours au ſoleil, pour en perfectionner la maturité.

2. CAROTTE jaune ronde, *Daucus hortenſis turbinatâ radice luteâ.* Cette variété, ſupportant mieux l'hyver que la précédente, peut être ſemée en ſeptembre : elle ne différe de la longue que par ſa racine, qui eſt courte, & partie cylindrique, partie turbinée, c'eſt-à-dire, d'une forme approchant de celle d'une toupie alongée.

3. CAROTTE blanche longue, *Daucus hortenſis longâ radice albidâ.* Cette Carotte reſſemble à la jaune longue. La couleur blanchâtre un peu lavée de roux de ſa racine eſt le ſeul

caractère qui la distingue. Elle est plus douce au goût, mais moins tendre & plus difficile à cuire ; aussi résiste-t-elle mieux aux gelées & aux humidités.

4. LA CAROTTE blanche ronde, *Daucus hortensis turbinatâ radice albidâ*, se distingue de la précédente par sa racine turbinée.

5. CAROTTE rouge longue, *Daucus hortensis longâ radice rubrâ.* La racine de cette Carotte, qui devient à la mode, est teinte de jaune orangé assez foncé ; elle est fort bonne, mais moins grosse, & par conséquent moins profitable que les autres ; son goût fort ne plaît pas à tout le monde.

Culture.

I. DANS une terre légère & meuble, défoncée ou préparée par deux bons labours, dressée & améliorée par des engrais, si elle en a besoin, semez vers le quinze mars au plus tard en planches, ou mieux en bordures, à la volée, ou mieux en rayons distants de 5 à 6 pouces, la graine de Carotte que vous aurez auparavant frottée rudement entre vos mains

ſeule, ou mieux avec du ſable, pour rompre ſes poils qui l'attachent l'une à l'autre & empêchent qu'elle ne s'attache à la terre. Recouvrez-la légèrement au rateau, ou bien battez un peu la terre avec le dos de la bêche, ou marchez deſſus, afin de l'enterrer. Il faut choiſir un tems ſec, calme & ſans vent. Sarclez & arroſez ſoigneuſement le jeune plant. Lorsque ſa racine a environ deux lignes de diamètre, il faut l'éclaircir de ſorte que les pieds ſoient diſtants l'un de l'autre de quatre à ſix pouces en tous ſens, ſuivant la bonté du terrein. Dorénavant il n'exigera d'autre culture que d'être ſarclé & mouillé. Il eſt bon d'en couper toutes les feuilles deux fois dans le courant de l'été.

Si le terrein eſt fort, compact, froid, humide, il faut ſemer un mois plus tard, afin que les inſectes dont ces terreins ſont remplis ſoient éclos & ſortis de terre; ameublir ce terrein avec du terreau, le couvrir de ſable ou de terreau très-fin. Malgré toutes ces attentions, on eſt ſouvent obligé de reſemer pluſieurs fois la Carotte dans ces ſortes de terreins où tout le plant naiſſant eſt dévoré par les inſectes. Les variétés à racine ronde y ſont plus propres que celles à racines lon-

gues, qui, ne pouvant y piquer aiſément, deviennent branchues, noueuſes & ſouvent véreuſes.

La Carotte étant une des racines de l'uſage le plus fréquent & une des principales reſſources pendant l'hyver, il faut la préſerver des rigueurs de cette ſaiſon. La Carotte blanche réſiſte à nos hyvers ordinaires ; couverte d'un peu de paille ou de feuilles, elle ne craint pas les plus fortes gelées. Avec un peu plus de couverture, la jaune peut paſſer l'hyver en terre ſéche ; mais ſi une ſeule nuit de grande gelée la ſurprend découverte, elle la perd. On trouve plus sûr & moins embarraſſant de l'arracher vers le quinze décembre, de la laver, nettoyer de terre, laiſſer ſécher & reſſuyer ; enſuite la ranger dans une Serre par tas, de façon que les racines ſoient vers le centre, & les têtes à découvert ſur les côtés pour jouir de l'air.

D'autres font dans une terre ſéche des foſſes de cinq ou ſix pieds de profondeur & de grandeur à volonté. Ils étendent un peu de paille dans le fond, forment un lit de pluſieurs rangs de Carottes, qu'ils recouvrent de paille, ſur laquelle ils arrangent un autre lit de Carottes, & ainſi alternativement juſqu'à un ou un pied

& demi du niveau du terrein. Enſuite ils rejettent pardeſſus toutes les terres tirées de la fouille, de façon qu'elles couvrent la ſurface des foſſes, & qu'elles débordent ſur le terrein. Ils les plombent & les dreſſent en dos d'âne ou en talus. La pluie, la gelée & le ſoleil ne pouvant pénétrer cette épaiſſeur de terre qui eſt d'environ quatre pieds, l'air même n'y ayant pas aſſez d'action pour la végétation de ces racines, elles pourroient ſe conſerver toute l'année ſans aucune altération.

Lorsqu'on déplante les Carottes, il faut en laiſſer en terre un nombre convenable pour donner de la graine au mois d'août ſuivant, & les couvrir de feuilles ou de litière dans les fortes gelées : ou bien on choiſit dans la Serre les plus belles & les mieux faites pour les replanter au commencement de mars à un pied de diſtance l'une de l'autre.

II. ON ſeme encore des Carottes vers la fin de ſeptembre (*). Au commencement de novembre, on ſarcle le jeune ſemis ; dans les fortes gelées, on le couvre de feuilles ſéches

(*) Il faut alors ſemer de la graine de deux ans, parce qu'elle eſt moins ſujette à monter que celle de l'année.

ou de litière ; en mars on l'éclaircit ; & pendant le printems, auſſi-tôt que quelque pied commence à monter, on l'arrache. Ces Carottes ſe conſomment en avril & mai.

III. LES Amateurs de cette racine peuvent en ſemer ſous cloches ou ſous chaſſis parmi d'autres plantes, ſur des couches recouvertes de dix à douze pouces de bonne terre meuble & terreau, mêlés & paſſés à la claie. Avec les ſoins néceſſaires à toutes plantes ſur couches, ces Carottes ſeront bonnes à employer environ deux mois & demi après. Il y a une variété de Carotte d'autant plus propre pour les couches, qu'elle eſt hâtive, & que ſa racine eſt courte.

CÉLERI.

DE toutes les variétés d'ACHE, il ne ſera queſtion ici que de celles qui ſe cultivent pour l'uſage de la table : elles ſont connues ſous le nom de CÉLERI, & ne ſont qu'annuelles dans nos Jardins.

I. CÉLERI long, Céleri tendre, grand Cé-

leri, *Apium hortenſe majus.* Les feuilles naiſſent immédiatement de la ſouche, tronc ou baſe de la racine, qui eſt charnue, groſſe & garnie de chevelu ou petites racines nombreuſes. Elles ſont larges, aîlées, terminées par une impaire, d'un vert clair, longues de huit ou neuf pouces; ſoutenues droites par des queues longues de quinze à ſeize pouces, tendres, aſſez charnues quoique creuſes, larges, cylindriques & cannelées extérieurement, concaves en dedans ou creuſées d'un sillon ſuivant leur longueur, diſpoſées en recouvrement à leur naiſſance. Les folioles, au nombre de quatre à huit, ſont recompoſées de trois folioles, ou découpées en trois piéces étroites à leur naiſſance, larges à leur extrémité, dentelées profondément & inégalement. Les feuilles ſont nombreuſes, quoique chaque pied n'ait qu'un ſeul œilleton ou une ſeule tête, qui donne naiſſance à une groſſe tige cylindrique, cannelée, creuſe, haute d'environ quatre pieds, garnie de quelques feuilles alternes de la même forme que celles du pied, & de pluſieurs rameaux qui portent, comme la tige, chacun une ombelle terminale de petites fleurs, compoſées de cinq pétales d'un blanc un peu mêlé de jaune, de cinq étamines, & d'un piſtil

dont les deux ſtyles ſurmontent un double embryon qui ſe change en deux graines fort petites, ſtriées, hémiſphériques d'un côté & concaves de l'autre. La grandeur de ce Céleri l'a rendu pendant long-tems plus commun que les ſuivants.

2. CÉLERI court, Céleri dur, petit Céleri, *Apium hortenſe minus*. Les feuilles de cette variété ſont plus courtes, & d'un vert moins clair que celles du Céleri long. Si le Céleri court eſt quelquefois plus dur & d'un goût moins délicat, il a l'avantage d'avoir les feuilles plus charnues, plus nombreuſes, d'être plus hâtif, moins ſenſible à la gelée, & moins ſujet à la rouille & à la pourriture. Aucune de ſes parties ne contient d'autre caractère diſtinctif.

3. CÉLERI plein, *Apium hortenſe pleno pediculo*. La côte, c'eſt-à-dire la queue & la groſſe nervure des feuilles de tous les Céleris eſt creuſe, ou pleine de moëlle : dans celui-ci elle eſt pleine, & par conſéquent plus charnue & plus tendre. Quoique plus court & moins grand que le N°. 1, il lui eſt préféré ; mais il eſt fort ſujet à dégénérer de goût & de qualités, & alors il eſt inférieur à tous les

autres. Il veut une terre légère & bien fumée. Le voiſinage des autres Céleris fait varier ſa graine. Il a une variété agréable à la vûe par quelques veines rouges, dont elle eſt panachée. On la nomme *Céleri rouge*, ou *Céleri panaché*, ou *Céleri roſe*.

4. CÉLERI à groſſe racine longue, Céleri-rave long, *Apium hortenſe radice napiformi longâ, albidâ*. Ce Céleri ſe diſtingue bien de tous les autres par ſes feuilles qui ſe renverſent ſur terre, au lieu de ſe ſoutenir droites; par ſa tige qui s'élève beaucoup moins, & ſurtout par ſa racine qui eſt groſſe, alongée, blanche, d'une forme approchant de celle d'un Navet long, ou d'une groſſe Rave. Il a deux ſous-variétés; l'une à racine blanche & ronde, *Apium hortenſe radice napiformi turbinatâ albidâ*; l'autre à racine ronde, blanche veinée de rouge, *Apium hortenſe radice napiformi turbinatâ albidâ venis rubris diſtinctâ*. Celle-ci eſt la plus eſtimée. Ce Céleri a été fort à la mode; aujourd'hui il eſt rare: cependant il eſt de bon rapport, quoiqu'on ne faſſe uſage que de ſa racine cuite; & ſa culture eſt ſimple & facile. On peut auſſi faire blanchir ſes feuilles, elles ſont fort bonnes, mais fort courtes.

Culture.

Culture.

L'USAGE du Céleri étant très-fréquent & très-agréable, ceux qui veulent en avoir toute l'année, doivent en ſemer en pluſieurs ſaiſons.

I. IL faut en ſemer en janvier ſous cloches ou chaſſis, ſur une couche chargée de bonne terre meuble & de terreau mêlés & paſſés à la claie ; lorsque le jeune plant a trois ou quatre feuilles, le repiquer ſur une autre couche à douze ou dix-huit lignes de diſtance l'un de l'autre ; lui donner de l'air toutes les fois qu'il eſt ſupportable, & le défendre des rigueurs de la ſaiſon, avec le verre, les paillaſſons & autres couvertures. Vers le commencement d'avril, lorſqu'il eſt aſſez fort pour être planté en pleine terre, labourer & ameublir un bon terrein bien fumé & bien amendé ; y dreſſer des planches de largeur à volonté depuis deux juſqu'à ſept pieds ; y tracer des rayons diſtants de 6 ou 6 pouces & demi l'un de l'autre ; planter dans ces rayons les pieds de Céleri en quinconce à 6 pouces de diſtance l'un de l'autre ; mouiller ſur le champ, & renouveller les arroſements tous les

deux jours, à moins qu'on n'en ſoit diſpenſé par la pluie; le ſarcler & le biner dans le beſoin.

Vers le commencement de juin, il doit avoir acquis ſa force. Alors, par un tems ſec, il faut lier de trois liens de jonc, ou de paille à ſon défaut, chaque pied de Céleri d'une planche entre deux autres; garnir de litière ſéche tous les vuides entre les pieds, de ſorte qu'on ne voie que l'extrémité des feuilles; arroſer de deux jours l'un pour l'attendrir; & ſi les arroſements affaiſſent la paille, en ajouter autant qu'il eſt néceſſaire. En trois ſemaines ou un mois, le Céleri ſera blanc & bon à employer, & ſe conſervera ſans ſe pourrir environ un mois. Dès qu'il eſt blanc, il faut ſupprimer les arroſements. Alors on lie de la même façon le Céleri des planches voiſines, & on le butte avec la terre des planches dont on conſomme le plant. D'abord on le butte juſqu'au premier lien; ſept ou huit jours après, juſqu'au ſecond; & autant de tems après, juſqu'à l'extrémité des feuilles excluſivement. A moins qu'il n'arrive une grande ſéchereſſe, il n'aura pas beſoin d'être mouillé; la fraîcheur de la terre ſuffit pour l'attendrir.

Au lieu d'empailler les premières planches

pour faire blanchir le Céleri, on peut labourer profondément & bien ameublir un coin de terre ; y donner une ample mouillure qui puiſſe pénétrer le labour ; vingt-quatre heures après, y faire, avec un gros plantoir, des trous diſtants l'un de l'autre d'environ quatre pouces, & de profondeur égale à la longueur du plant ; arracher le Céleri, qui aura été lié la veille ou quelques jours auparavant ; ſupprimer une partie des racines, & mettre un pied dans chaque trou, ſans le borner, ni approcher contre, ni plomber la terre ; mais le mouiller auſſi-tôt, & dans la ſuite donner quelques arroſements, s'il y a néceſſité.

II. Au mois de mars, on fait un ſecond ſemis de Céleri ſur le bout de quelque couche, ou en pleine terre dans une bonne expoſition & abritée ; on repique le petit plant, lorſqu'il pouſſe ſa quatrième ou cinquième feuille ; on le plante en place, lorſqu'il a acquis la force néceſſaire. Il ſe cultive & ſe gouverne comme il eſt expliqué ci-devant. On le lie & on le fait blanchir en tems convenable, pour qu'il ſuccède au premier, en août.

III. En mai, on fait un troiſième ſemis en

pleine terre ; avec l'attention de ſemer clair, ou d'éclaircir le plant de façon qu'il puiſſe acquérir dans la même place la force néceſſaire pour être planté en planche, ſans être repiqué en dépôt ; façon inutile dans cette ſaiſon, ou plutôt nuiſible, en retardant le progrès du jeune plant. Conduit & cultivé comme il eſt dit ci-devant, il ſuccédera en octobre à celui du ſecond ſemis. Si l'on a de vieilles couches inutiles, on peut y planter au gros plantoir les planches que l'on veut faire blanchir les premières, comme il a été expliqué ; le Céleri y blanchira plus promptement que dans la terre.

IV. ENFIN, vers la fin de juin, on fait un quatrième ſemis comme le précédent, pour fournir du Céleri pendant l'hyver (*). Lorsque, par la culture & les ſoins indiqués ci-devant, il eſt parvenu à ſa grandeur, il faut ſe conduire ſuivant la qualité du terrein. S'il eſt ſec, le Céleri étant lié avant toute gelée capable de l'endommager, (ce point eſt im-

(*) En conſervant & différant de mettre en place une partie du plant de mai, on pourroit s'épargner ce quatrième ſemis.

portant), & butté de terre le plus tard qu'il eſt possible ; mais avant les fortes gelées, il réſiſtera bien à l'hyver, avec l'attention de le couvrir de grande litière dans les froids rigoureux.

Quelques Jardiniers, après l'avoir lié, le défendent des gelées juſques vers la fin de décembre avec de la grande litière, qu'il faut retirer toutes les fois que le tems n'eſt pas trop rude. Lorsque les grandes gelées menacent, au lieu de le butter, ils le déplantent & le repiquent au gros plantoir dans un coin de terre labourée & préparée comme il eſt marqué ci-devant, & avec de la grande litière, qu'il faut ôter & remettre toutes les fois que le tems permet l'un ou exige l'autre, ils le préſervent des rigueurs de la ſaiſon. Dans cet état il blanchit & ſe conſerve long-tems. Comme il occupe moins de place que dans les planches, il faut moins de litière pour le couvrir, & moins de tems pour l'ôter & pour la remettre.

Si le terrein eſt humide, après avoir lié le Céleri & défendu juſqu'au tems où les couvertures deviennent inſuffiſantes contre la force des gelées, ou préjudiciables à la plante, qui aime l'air, & qui pourriroit ſi elle étoit trop

long-tems enſévelie dans la litière ; il faut l'arracher, &, ſans rien retrancher de ſes racines, le porter dans la Serre, & l'enterrer dans du ſable frais & un peu humide, juſqu'au premier lien ; enſuite le butter avec le même ſable juſqu'à l'extrémité des feuilles, en tems & en quantité convenables pour qu'il blanchiſſe ſucceſſivement à meſure qu'il eſt néceſſaire pour la conſommation. Il faut être attentif à ouvrir la Serre, lorsque la température de l'air le permet ; car pendant l'hyver le Céleri craint le froid, l'humidité, & le défaut d'air, comme pendant tout le tems de ſa croiſſance il aime une terre légère, bien engraiſſée, fraîche, & fréquemment arroſée. Cette pratique eſt moins embarraſſante, moins diſpendieuſe, & plus sûre que les autres, pour conſerver juſqu'au printems le Céleri, qui peut périr par une ſeule forte gelée qui l'aura ſurpris découvert, ou être pourri par les pluies d'un hyver trop humide, ou par une ſuite de fortes gelées qui aura obligé de le tenir trop long-tems privé d'air ſous les couvertures.

La racine du Céleri N°. 4, étant la ſeule partie employée dans la cuiſine, ſes feuilles n'ont beſoin d'être ni liées, ni buttées. Aux approches des fortes gelées, on les retranche

en les tordant après avoir arraché le Céleri. Enſuite les racines étant bien nettoyées, on les porte dans la Serre ; on les y arrange comme les Carottes ; ou bien on les repique fort près l'une de l'autre dans un terrein bien labouré & ſec, à une telle profondeur que l'œil ſoit recouvert de trois ou quatre pouces ; & dans les grands froids, on y ajoute des feuilles ou autres couvertures.

Tous les ans, avant les grandes gelées, il faut marquer quelques beaux pieds de Céleri pour donner de la graine l'année ſuivante ; les lier & butter comme pour les faire blanchir ; les défendre avec ſoin des rigueurs de l'hyver ; au mois de mars, les déterrer peu-à-peu & les mettre en liberté (*). Leur graine mûrit en ſeptembre. Quoiqu'elle ſoit bonne pendant trois ou quatre ans, la plus nouvelle eſt préférable. Depuis quinze ans, on cultive ſous mes yeux du Céleri plein dans un terrein froid, humide, glaiſeux, & par conſéquent très-peu propre à cette plante : cependant il eſt très-rare d'en trouver quelques pieds dégénérés. Je n'attribue ce ſuccès conſtant qu'à la

(*) S'ils avoient péri pendant l'hyver, on planteroit en mars quelques pieds des mieux conſervés dans la Serre.

bonne culture, à l'attention de ſemer la graine la plus récente, & de s'aſſurer, en coupant quelques-unes des plus groſſes & des plus vieilles côtes, ſi les pieds que l'on deſtine pour graine ſont entiérement pleins.

CERFEUIL.

1. CERFEUIL commun, petit Cerfeuil, *Chærophyllum minus*. Le Cerfeuil eſt une plante annuelle de la même claſſe que la Carotte, le Céleri, &c. ayant par conſéquent la plûpart de ſes caractères ſemblables. Sa racine unique, blanche, garnie de fibres, donne naiſſance à un grand nombre de feuilles de grandeur médiocre, aîlées à deux ou trois rangs, découpées ou dentelées profondément; portées par des pédicules longs, demi-cylindriques, creuſés d'un ſillon, couverts d'un duvet fin, légèrement lavés de rouge, dont ſouvent on apperçoit auſſi quelques traits ſur les feuilles. Du milieu de ces feuilles s'élève, à quinze ou vingt pouces, une tige cannelée, cylindrique, creuſe, teinte de rouge foncé, de laquelle naiſſent quelques rameaux à une grande diſtance l'un de l'autre. Cette tige & ſes ra-

meaux ſe terminent chacun par une ombelle ordinairement ſans enveloppe ; cette ombelle eſt rameuſe & ſe partage en pluſieurs petites ombelles dont l'enveloppe contient de trois à huit feuilles ſimples. Elles portent de petites fleurs blanches, dont les cinq pétales diſpoſés en roſe ſont inégaux & cordiformes. Le centre de chaque fleur eſt occupé par cinq petites étamines, & deux ſtyles poſés ſur un embryon qui ſe change en deux graines noires, très-alongées. Toutes les parties de cette plante ſont d'un goût & d'une odeur un peu aromatique, excepté ſa racine qui eſt âcre. On ne fait uſage que de ſes feuilles pour la table.

2. GRAND CERFEUIL. - Vivace. - Muſqué. - d'Eſpagne, *Chærophyllum majus moſchatum.* Le grand Cerfeuil ſe diſtingue de l'autre par la grandeur de toutes ſes parties, qui ſont quintuples ou ſextuples de celles du Cerfeuil commun ; par ſon odeur aromatique approchant de celle de l'Anis ; parce qu'il eſt vivace, & qu'il donne des feuilles plus nombreuſes. Tous les autres caractères ſont les mêmes.

Culture.

DEPUIS le commencement du printems jusqu'au commencement d'octobre, on ſeme tous les quinze jours le Cerfeuil commun en planches ou en bordures, à la volée ou mieux par rayons. Tout terrein labouré lui convient. Les premiers ſemis ſe font ſur couches ou au pied d'un mur au Midi. A meſure que la ſaiſon s'échauffe, on le ſeme à des expoſitions moins frappées du ſoleil ; pendant l'été, on le ſeme au Nord à l'ombre de quelque mur, & on l'arroſe tous les jours. Enfin pendant le mois de ſeptembre, on en ſeme à toute expoſition. Le dernier ſemé paſſe l'hyver, fait ſa tige au printems, & ſa graine mûrit en juin : elle n'eſt très-bonne à ſemer que pendant un an.

On ſeme au printems la graine du Cerfeuil muſqué, qui ne lève que du vingtième au trentième jour, à moins que l'on n'ait ſoin d'entretenir le terrein toujours frais & humide. Comme il monte difficilement en graine, il n'exige ni arroſements ni culture. Lorſqu'on veut en faire uſage, on le couvre de paille, & on donne quelques mouillures. Par ce moyen,

ſes feuilles blanchiſſent & s'attendriſſent ; on les coupe, & on les mêle avec la Laitue en ſalade : mais peu de perſonnes aiment ſon goût fort & muſqué ; de ſorte qu'il eſt rare dans les Jardins.

CHAMPIGNON.

LE CHAMPIGNON cultivé, Champignon de fumier de cheval, *Fungus ſativus equinus*, I. R. H., eſt rond en naiſſant ; quelques heures après, ſon ſommet s'applatit un peu ; & ſi l'on diffère trop de le cueillir, il s'étend en paraſol. Le deſſus eſt couvert d'une peau liſſe, griſe ou blanche, ſuivant la qualité du fumier. Le deſſous eſt blanc très-légèrement teint de rouge ; & lorſque le Champignon s'eſt développé, ce deſſous eſt garni de lames, membranes ou feuillets très-nombreux & très-ſerrés, diſpoſés en rayons, & teints de rouge. La tête, le bouton ou chaperon du Champignon, eſt porté par un gros pédicule court, cylindrique & liſſe. La chair du bouton & du pédicule eſt blanche & ſpongieuſe. Ce Champignon, cueilli fort petit & preſqu'en naiſſant, eſt d'un parfum & d'un goût très-agréables. Parvenu à

environ un pouce de diamètre, & conſervant ſa forme ronde, il fait plus de profit & moins de plaiſir : ſi on le laiſſe vieillir, ſe développer entièrement & acquérir toute ſa grandeur, ſon odeur déſagréable avertit de s'en défier, comme d'un mets peut-être dangereux.

Ne pouvant aſſigner aux autres Champignons comeſtibles des caractères aſſez décidés pour les faire diſtinguer sûrement & facilement de ceux dont l'uſage ſeroit pernicieux, je n'en donne ni les noms ni la deſcription ; & je bénis la Providence qui, en conduiſant la main des enfans & des ignorans qui les cueillent, ne permet pas fréquemment les accidens fâcheux qui réſulteroient de la mépriſe dans le choix de ces végétaux ſuſpects.

Perſonne aujourd'hui ne revoque en doute que ces productions ſingulières ſont de vraies plantes qui, dans l'eſpace de douze à vingt-quatre heures (ſouvent moins) naiſſent, prennent leur croiſſance & mûriſſent les graines qui les reproduiſent & les multiplient. Ces ſemences très-fines, portées ſans doute par les vents ſur toutes les terres & les plantes, n'attendent que le dégré de chaleur & d'humidité néceſſaires à leur germination pour ſe développer & produire des Champignons dans les

bois, dans les prés, dans les champs, ſur le tronc des arbres, &c. Tout l'art d'élever des Champignons conſiſte à donner à du fumier & de la terre ce dégré de chaleur & d'humidité. Nous allons expoſer les pratiques généralement ſuivies & reconnues les plus ſûres.

I. Au mois de décembre, dans un terrein ſec & ſablonneux, il faut faire une tranchée de longueur à volonté, ſur deux pieds de large & ſix pouces de profondeur; jetter ſur les côtés la terre de la fouille (*). Dans cette tranchée, faire une couche de fumier court, mêlé de beaucoup de crotin de cheval qui ne mange point de ſon, ſans cependant employer le fumier trop gras. Elle doit être dreſſée bien également, bien foulée & trépignée, être formée en dos de bahu, & avoir deux pieds de hauteur dans ſon milieu ou ſommet. Enſuite la couvrir ou gopter d'environ un pouce de la terre ſortie de la fouille (mêlée de ſable ou de terreau, ſi elle eſt forte & compacte); la laiſſer ſans aucun ſoin juſqu'au commence-

(*) Si le terrein eſt fort & humide, il faut faire la tranchée plus profonde, & mettre dans le fond un lit de platras ou de pierrailles, recouvert d'un peu de terre mêlée de ſable.

ment d'avril. Alors la couvrir de trois doigts de grande litière ſecouée, & la laiſſer juſqu'à la fin de mai, qu'elle doit commencer à produire. Depuis ce tems, il faut la viſiter ſouvent pour recueillir les Champignons; & lorsqu'elle en donne abondamment, tous les deux jours ôter la litière pour récolter, auſſi-tôt la remettre; & s'il ne tombe pas de pluie, baſſiner ou donner un léger arroſement (d'une voie d'eau pour quatre toiſes de couche). Elle doit produire au moins quatre mois.

[On peut établir des couches à Champignons dans une cave dont le dégré de température convienne à ce végétal. Il ne faut ni les appliquer contre les murs, mais les établir à quelque diſtance; ni les enterrer, mais les élever ſur la ſurface de l'aire; ni les faire en dos de bahu, mais en talus de 2 pieds de hauteur d'un côté, & de 12 ou 15 pouces de l'autre, ſur 2 ou 2 pieds & demi de largeur, & une longueur à volonté. Le menu fumier & le crotin, auxquels on peut ajouter un peu de fiente de pigeon, étant bien arrangés, dreſſés bien également, foulés & marchés à pluſieurs répriſes, on les gopte d'environ un pouce de terre meuble ou ameublie avec un peu de terreau fin; & on bat le tout avec le

dos de la béche. Si les matières ſont un peu ſéches, on donne un léger arroſement d'eau tiéde (quelques-uns ſe ſervent d'eau dans laquelle on a lavé ou fait cuire des Champignons). Lorsque les couches ſont en rapport, il eſt néceſſaire de leur donner de tems en tems (fréquemment, ſi la cave eſt séche), de légères mouillures].

Si la récolte excède la conſommation que l'on peut faire de Champignons, on peut conſerver le ſurplus. On lave bien les Champignons; on les enfile comme des chapelets; on les ſuſpend en un lieu bien aëré juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs; enſuite on les enferme dans des boëtes ou ſacs de papier, & on les tient ſéchement. Lorsqu'on veut les employer, on les fait tremper quelques heures dans de l'eau tiéde; ils reviennent, & ſont égaux ou très-peu inférieurs en bonté à ceux qui ſont récemment cueillis.

Lorsque la couche eſt épuiſée, on la détruit; mais il faut ſéparer du terreau, qui eſt bon aux uſages ordinaires, certaines croutes ou galettes blanches qui s'y trouvent, & qu'on nomme *blanc de Champignon.* Ce ſont des parties de la couche auxquelles ont été attachées les queues d'un grand nombre de Champi-

gnons, & qui ſont remplies de ſemences de ce végétal. Etant miſes en un lieu ſec, elles ſe conſervent pendant deux ans propres à produire des Champignons ſur les *Meules* dont nous allons donner la façon, & plus promptement & plus abondamment & dans tous les tems de l'année (*). La Meule a tous ces avantages ſur la couche, mais elle exige bien plus de dépenſe en fumier, plus de ſoins & d'attentions.

II. 1°. PRÈS de l'emplacement deſtiné à la Meule à Champignons, il faut entaſſer du fumier de cheval avec le crotin, l'y laiſſer pendant un mois, & écarter toute volaille qui viendroit le gratter. 2°. Faire garnir l'emplacement de la Meule, qui doit être large de trois pieds ſur une longueur à volonté, denviron un pied de platras ou de pierrailles, & les recouvrir de quelques pouces de ſable qu'on bat & qu'on égaliſe bien. Cette façon eſt abſolument néceſſaire dans les terres fortes & humides, & très-avantageuſe dans les terres

(*) Ordinairement on les met dans un grenier ſur les ſablières, ſur les entrais ou ſur quelques autres groſſes pièces de la charpente. J'en ai conſervé ainſi de très-bons pendant près de quatre ans.

ſéches,

ſéches, pour l'écoulement des eaux, pour entretenir dans la Meule le dégré de chaleur néceſſaire, & la préſerver d'une humidité nuiſible. Elle n'eſt cependant eſſentielle que pour les Meules d'automne, de printems & d'hyver; celles d'été réuſſiſſent mieux ſur un fond frais ſans être humide, & à une expoſition un peu défendue du grand ſoleil. 3°. Dreſſer la Meule avec le fumier entaſſé à l'air pendant un mois, comme on dreſſeroit une couche, haute d'un pied ſur les longueur & largeur marquées ci-deſſus; & en maniant le fumier, en retirer la paille longue, & n'employer que le fumier court avec le crotin. Lorsqu'elle eſt toute dreſſée, la mouiller abondamment (*). 4°. Pour arrêter & empêcher la trop grande chaleur de la Meule, quatre jours après qu'elle a été dreſſée & mouillée, il faut remanier tout le fumier dont elle eſt compoſée, en retirer environ un tiers qu'on entaſſe à côté, & lui ſubſtituer autant de fumier neuf (**). 5°. Avec

(*) On peut faire la Meule avec du fumier ſecoué & ſéparé de la grande litière, nouvellement tiré de deſſous les chevaux, mais on ſeroit obligé de la remanier trois ou quatre fois pour amortir ſon grand feu.

(**) Si l'on trouvoit une très-grande chaleur dans la

les deux tiers de fumier remanié & le tiers de fumier neuf, dreſſer de nouveau la Meule de longueur à volonté ſur deux pieds de largeur & quatorze ou quinze pouces de hauteur, par conſéquent réduite d'un pied ſur la largeur & augmentée de 2 ou 3 pouces ſur la hauteur. 6°. Six jours après, on prend les galettes de blanc; on les rompt en morceaux de 3 ou 4 pouces; ſur les côtés de la Meule on place un rang de ces morceaux de blanc, à un pied de diſtance l'un de l'autre & à huit ou neuf pouces au deſſus du ſol ſur lequel eſt établie la Meule. On enfonce la main dans le flanc de la Meule à chaque place, pour faire une petite ouverture; on y inſinue un morceau de blanc, de façon qu'il ne ſoit qu'à fleur des fumiers, & non pas enfoncé fort avant (*).

Meule, on la rétabliroit telle qu'elle étoit, & quelques jours après on la remanieroit une ſeconde fois.

(*) Quelques Jardiniers placent un ſecond rang de morceaux de blanc en échiquier, aux mêmes diſtances & à un pied au deſſus du premier, c'eſt-à-dire, environ quatre pouces de la ſurface de la Meule, avec l'attention, en faiſant les places, de ne pas rompre ni déranger les bords de la ſurface. Souvent les Meules ſont appliquées contre des murs, alors on ne peut larder de blanc que leur côté découvert: cela ſuffit.

Auſſi-tôt que la Meule eſt lardée de blanc, on remet ſur toute ſa ſuperficie environ un tiers du fumier reſté lorsque la Meule a été remaniée, & on la dreſſe en dos de bahu : cela s'appelle *remonter la Meule*. 7°. Deux ou trois jours après, lorsque le blanc eſt bien attaché, il faut battre tout le pourtour de la Meule avec le dos d'une pelle, afin de comprimer, maſtiquer & incorporer le blanc avec les fumiers, arracher avec la main toutes les pailles longues qui débordent la Meule ; ce qu'on appelle *peigner la Meule* : enſuite couvrir toute ſa ſuperficie d'un pouce de terre (mêlée d'une moitié de terreau ou de ſable, ſi elle eſt forte) ; jetter pardeſſus environ trois pouces de fumier neuf, excepté ſur la partie la plus élevée, qu'il ne faut couvrir que légèrement. 8°. Huit jours après, ajouter autant de fumier neuf, avec la même attention pour la partie ſupérieure de la Meule. 9°. Huit jours après, retirer toute la couverture ; nettoyer toute la ſuperficie de la Meule des pailles & menues ordures du fumier ; enſuite choiſir ce qu'il y a de plus long dans le reſte du fumier retiré, en poudrer la Meule, c'eſt-à-dire, en faire une couverture très-mince (d'environ un doigt) qu'on nomme *la chemiſe*, &

l'arranger de façon que les grandes pluies coulent deſſus & ne puiſſent pénétrer dans la Meule ; ajouter pardeſſus cette petite couverture environ trois pouces de fumier neuf, qu'on aura laiſſé reſſuyer en tas pendant huit jours ; enfin rejetter encore ſur ce fumier neuf le reſte des vieux fumiers remaniés, avec l'attention de ne pas trop charger le deſſus. 10°. Quinze jours après, on découvre la Meule juſqu'à la chemiſe excluſivement, pour reconnoître ſon état. Si l'on commence à appercevoir quelques Champignons naiſſants, on marque avec des baguettes tous les endroits où il s'en montre ; enſuite on recouvre bien la Meule avec les mêmes fumiers & de la même façon qu'elle l'étoit ; & 3 ou 4 jours après, on vient recueillir dans les places marquées ce qui s'y trouve de bons Champignons, ſans découvrir la Meule. 11°. Quatre autres jours après, on la découvre comme il vient d'être dit ; & ſi les Champignons ne paroiſſent encore que par places, on les marque, on recouvre & on revient trois ou quatre jours après. Mais ſi elle ſe trouve diſpoſée à produire par-tout également, on rejette les marques, on la recouvre, & trois jours après on vient faire recolte ; auſſi-tôt on recouvre

la Meule, & on continue ainſi tous les trois jours pendant deux ou trois mois.

Dans le tems des grandes chaleurs, il faut tous les jours, ou au moins tous les deux jours, donner une légère mouillure, comme nous avons dit en traitant des couches. Dans les tems froids, il ne faut recueillir que tous les quatre ou cinq jours; & dans les gelées, augmenter les couvertures de grands fumiers ſecs en proportion du dégré du froid, pour entretenir dans la Meule une chaleur douce. L'hyver n'eſt pas une ſaiſon moins à craindre pour ce végétal que pour les plantes potagères.

Toute la vigilance d'un Jardinier eſt néceſſaire contre les variations fréquentes & ſubites de la température. Il aura différé quelques heures de charger les couvertures; le froid pénétre la Meule & la perd. L'air devient tout-d'un-coup tempéré; il n'aura pas été aſſez prompt à décharger les couvertures; la Meule s'échauffe trop, tout le fruit périt, s'il n'arrive à tems pour découvrir la ſuperficie de place en place, & faire évaporer la grande chaleur. Cet accident arrive quelquefois dans le cours des préparations de la Meule; c'eſt pourquoi il eſt à propos de la ſonder de tems en tems, & d'uſer de ce remède, ſi elle prend trop de chaleur.

Dans l'été, le tonnerre & les éclairs font périr tous les Champignons naiſſants. Il faut alors découvrir la Meule, remanier la chemiſe & la terre dont elle eſt goptée, en retirer tout ce qui eſt gâté ; quelques jours après, elle recommence à produire.

Lorsqu'on recueille des grouppes ou rochers de Champignons, il faut ſur le champ remplir les creux ou vuides qu'ils laiſſent ſur la Meule avec de la terre préparée à portée, ou ramaſſée au pied de la Meule.

POUR épargner tous ces ſoins & éviter les accidens contre lesquels ſouvent ils ſont insuffisans, on préfére d'établir les Meules dans des caves. Elles s'y préparent comme en plein air; mais lorsqu'elles ſont goptées de terre, elles n'ont beſoin ni de chemiſe, ni de couvertures, ni d'aucun ſoin, pourvû qu'on ferme bien les portes & qu'on bouche les ſoupiraux pour interdire l'entrée à l'air. Environ un mois après, elles commencent à donner. Lorsque la terre devient trop ſéche, on mouille légèrement après avoir cueilli les Champignons. Dans des bâtimens couverts, des Serres à légumes, &c. qui n'ont pas la température des caves, & qui ne peuvent ſe fermer auſſi exactement,

les Meules exigent toutes les mêmes façons qu'en plein air ; mais elles y courent moins de dangers.

Une Meule à Champignons ceſſant de produire, on la détruit ; on ſépare le blanc, que l'on conſerve ſéchement. Les débris de la Meule peuvent s'employer aux mêmes uſages que ceux des couches ordinaires.

J'obſerverai que le fumier des chevaux qui ne vivent que de paille & d'avoine, eſt très-propre pour les Couches & les Meules à Champignons ; que celui des chevaux de labour, & autres qui ne mangent que du foin & de l'avoine, ou du ſon, ou des féverolles, n'y vaut rien ; que celui des chevaux de Fiacres y eſt bon, quoiqu'ils mangent du foin, parce qu'ils mangent beaucoup d'avoine, & qu'on renouvelle rarement leur litière ; enfin que lorsqu'on entaſſe le fumier deſtiné aux Couches ou aux Meules, il faut en rejetter tout le foin qui s'y trouve.

CHERVIS.

CHERVIS, Cherui, Chirouis, Girolles, *Siſarum Germanorum.* C. B. Dans un terrein léger

& frais, ou même un peu humide, la racine du Chervis, qui eſt ſa ſeule partie employée dans la cuiſine, acquiert de 6 à 8 pouces de longueur ſur 4 ou 6 lignes de diamètre; elle eſt blanche, couverte d'une pellicule un peu rouſsâtre, garnie de quelques racines chevelues. Les feuilles, d'un vert clair, ſont larges, aîlées, compoſées de trois à ſept folioles oblongs, pointues par les extrémités & dentelées légèrement & régulièrement; la queue des feuilles eſt cylindrique, creuſée d'un petit ſillon. La même année que la plante a été ſemée, elle pouſſe une tige cannelée, moëlleuſe, branchue, qui s'éléveroit à 2 ou 3 pieds; mais on la coupe au plus tard lorsqu'elle commence à fleurir, parce qu'elle empêche la racine de profiter, & que ſa graine n'eſt pas bonne à ſemer. La ſeconde année, elle en pouſſe une qui s'élève à 5 ou 6 pieds, & qui ſe termine, ainſi que ſes branches, par un paraſol ou une ombelle enveloppée de 5 à 6 feuilles médiocres. Chaque rayon de cette ombelle porte une petite ombelle enveloppée d'un égal nombre de petites feuilles, & garnie de petites fleurs compoſées de cinq pétales blancs taillés en cœur, de cinq étamines, de deux ſtyles portés par un embryon qui ſe change en

deux graines griſes, ovoïdes, plates, ſtriées, qui ſe conſervent bonnes deux ou trois ans.

Culture.

CETTE plante ſe propage rarement par les ſemences. Si cependant on veut l'élever par cette voye, il faut faire tremper la graine pendant cinq ou ſix jours dans de l'eau de pluie que l'on entretient tiéde, ſoit en plaçant le vaiſſeau dans une couche, ſoit en le tenant devant le feu. On la ſeme en mars, par rayons ou autrement, ſur du terreau très-fin ou de bonne terre bien meuble. Pour la couvrir, on y tamiſe un peu de terreau ou de terre; & on jette pardeſſus de la mouſſe ou du fumier court. Il faut mouiller ſouvent & légèrement. On ne ſarcle le plant que lorsqu'il a acquis quelque force, afin de laiſſer dans les mauvaiſes herbes de la pâture aux inſectes qui le dévoreroient; on l'éclaircit en même-tems, s'il en a beſoin, & on l'arroſe ſouvent. On peut encore ſemer avec ſuccès la graine nouvellement recueillie avec des mâches ou des épinards d'automne, qui levant plus promptement, donnent de la fraîcheur & de l'abri aux chervis naiſſants. Quelques-uns ne

coupent les tiges de la première année que quand elles ſont ſéches, & prétendent qu'elles ne font aucun tort aux racines. Quoique cette racine ne craigne point les gelées, cependant il faut en arracher & mettre dans la Serre la quantité qu'on veut conſommer pendant l'hyver. A meſure que l'on conſomme les racines, ſi l'on en coupe les têtes, ſi on les met à part, & qu'on les replante en mars, elles renouvellent très-bien la plante, que l'on multiplie auſſi par les petites racines. Le goût ſucré & doux, juſqu'à la fadeur, de cette racine, lui procure peu de partiſans. Elle réuſſit mal dans les terres trop légères, ſéches, ou pierreuſes.

CHICORÉE.

1. CHICORÉE de Meaux, *Cichorium multo folio criſpo, maximo, Meldenſe.* La groſſe racine, ou le pivot, eſt longue de 7 à 8 pouces, très-garnie de chevelu & laiteuſe. Les feuilles ſont nombreuſes, d'un beau vert; leur côte ou groſſe nervure eſt large, applatie, nue ou preſque nue juſqu'à un pouce ou 18 lignes de ſa naiſſance; elles ſont aîlées ou découpées très-profondément; les aîles ou découpures ſont den-

telées ou découpées inégalement & profondément ; & ces découpures, se contournant en divers sens, rendent les bords de la feuille crépus, crispés ou frisés. Les premières aîles ou découpures ne sont que comme de petites appendices, les unes simples, les autres découpées ou frangées ; elles sont plus grandes à mesure qu'elles s'éloignent de la naissance de la feuille, qui s'élargit aussi successivement, de sorte que vers son extrémité elle a de 10 à 15 lignes, non compriſes les découpures ; la longueur des feuilles est de 6 jusqu'à 9 pouces. Mais leur longueur & leur largeur sont d'autant moindres, qu'elles naissent plus près du cœur de la plante. Toutes les feuilles prennent une direction horizontale & se couchent sur la terre. Du centre de la plante s'élève à 5 ou 6 pieds une tige assez grosse, creuse en dedans, cannelée, de laquelle sortent dans un ordre alterne des rameaux, longs, souples & se soutenant mal, garnis d'un grand nombre de feuilles alternes qui diminuent d'étendue à mesure qu'elles naissent plus près de l'extrémité de la tige ou des rameaux. De l'aisselle de ces feuilles sortent des fleurs bleues, solitaires, composées de demi-fleurons découpés en cinq dents ou parties, renfermant trois

ou cinq étamines & un ſtyle, & portés chacun ſur un embryon qui ſe change en graine menue, alongée, pointue par un bout, applatie par l'autre, griſe, dentelée autour, ſans aigrette. Elle mûrit en novembre, & ſe conſerve bonne à ſemer pendant dix à douze ans. Elle vaut mieux de deux ou trois ans que plus nouvelle. Tous ces demi-fleurons ſont renfermés dans une enveloppe imbriquée à petites feuilles unies & réfléchies.

2. GROSSE CHICORÉE friſée, Chicorée de la groſſe eſpèce, *Cichorium plurimo folio criſpo, majore.* Les feuilles de cette variété ſont un peu moins grandes que celles de la précédente, mais elles ſont encore plus nombreuſes. Étant un peu dure & amère, elle ſe mange rarement crue.

3. CHICORÉE courte, ou Céleſtine, *Cichorium brevi folio criſpo.* Cette Chicorée eſt petite, mais tendre, douce, & bien garnie de feuilles ſi on ne lui épargne pas les arroſements.

4. CHICORÉE fine, Chicorée fine d'Italie, *Cichorium brevi folio criſpo, tenui.* Elle ne différe de la courte que par ſes feuilles qui ſont plus déliées, & parce qu'elle eſt moins hâtive.

5. RÉGENCE, *Cichorium brevi folio crispo, tenuissimo.* Si les feuilles de cette Chicorée sont plus petites, plus fines & plus déliées que celles de toutes les précédentes, & par conséquent moins profitables, elles sont plus tendres, plus douces & plus blanches, qualités qui peuvent bien balancer les défauts.

6. GRANDE SCARIOLE, ou SCAROLE, *Cichorium latifolium majus.* La Scariole est une espèce de Chicorée qui diffère beaucoup des Chicorées frisées, par sa feuille, qui est longue de 8 ou 9 pouces, étroite du côté de sa naissance, s'élargissant presque régulièrement vers l'autre extrémité, où sa plus grande largeur est de 4 à 5 pouces. Elle se creuse en bateau, & se fronce un peu sur sa grosse arrête qui est fort large. Ses bords son dentelés ou breteſſés très-peu profondément & presque régulièrement. Les feuilles de la grande Scariole, qui sont nombreuses, tendres & douces, approchent beaucoup de celles de la Laitue-Romaine par leur grandeur, leur forme & leur étoffe. Ses autres caractères sont les mêmes que ceux des Chicorées frisées.

7. PETITE SCARIOLE, *Cichorium latifolium*

minus. La petite Scariole ne ſe diſtingue de la grande que par ſes feuilles, qui ſont beaucoup moindres dans toutes leurs dimenſions, plus tendres, & dentelées plus profondément, preſque découpées.

8. CHICORÉE ſauvage, *Cichorium ſylveſtre*. L'uſage de cette plante, fréquent en médecine & ſalubre en aliment, l'a fait tranſporter des champs dans les Potagers. Ses feuilles y deviennent beaucoup plus longues que celles de toutes les autres Chicorées, plus larges que celles des Chicorées friſées, & moins larges que celles des Scarioles; elles ſont d'un vert foncé, d'une étoffe mince, mais ferme, dentelées ou découpées groſſièrement & profondément. Elle a une variété dont les feuilles ſont veinées de rouge, & la côte teinte de cette couleur: (*Cichorium ſylveſtre è rubro variegatum*, Chicorée ſauvage panachée). Ce rouge, qui devient vif lorſqu'on fait blanchir cette Chicorée pour les ſalades, la rendant agréable à la vûe, on la cultive par préférence à l'autre. Elle eſt fort ſujette à dégénérer.

Culture.

1. DÈS le mois de janvier, on peut ſemer

de la Chicorée ſous cloches ou chaſſis. Lorsque le plant a deux feuilles bien formées outre les cotyledons, le repiquer plus au large ſur d'autres couches, & le laiſſer s'y fortifier. Au mois de mars, bien labourer, ameublir & terreauter une plate-bande d'eſpalier au Midi, ou autre terrein bien expoſé & abrité; y piquer le plant à 9 ou 10 pouces de diſtance en tout ſens, l'arroſer auſſi-tôt; environ trois ſemaines après, le ſerfouir; lier & faire blanchir, lorsqu'il a acquis la force convenable.

II. En Février on peut faire un ſecond ſemis ſur le bout de quelque couche, ou même en pleine terre bien expoſée & abritée, avec l'attention de le défendre des dernières rigueurs de l'hyver. il faut ſemer fort clair, ou éclaircir le plant, afin qu'il puiſſe acquérir dans la même place la force néceſſaire pour être repiqué en planches, dans lesquelles on l'eſpacera à 10 ou 12 pouces, parce que la Chicorée de cette ſeconde ſemence prendra plus d'étendue que celle de la première.

III. On peut faire d'autres ſemis en pleine terre à toute expoſition dans les mois ſuivants, juſqu'à la fin d'août. Mais j'obſerverai, 1o. que

la Chicorée courte eſt la plus propre au premier ſemis, parce qu'elle réuſſit bien ſur couche, & qu'elle acquiert toute ſa grandeur plus promptement que les autres. Elle peut ſe cultiver juſqu'à l'automne, étant peu ſujette à monter, pourvû qu'elle ſoit arroſée pendant les mois de chaleur & de ſéchereſſe. 2°. La Régence peut ſe ſemer & ſe cultiver dans les mêmes tems & juſqu'au même terme que la précédente, préférablement eû égard à ſa bonté, mais un peu moins avantageuſement à cauſe de ſa petiteſſe, & parce qu'elle eſt ſujette pendant l'été à ſe moucheter & à pourrir dans le cœur. 3°. La fine d'Italie convient également aux mêmes ſaiſons, mais ſa végétation eſt un peu plus lente. 4°. La groſſe eſpèce étant dure & ſujette à monter pendant l'été, elle n'eſt propre que pour l'automne & l'hyver; par conſéquent il n'en faut ſemer que depuis le 15 juin juſqu'au 15 août; la mouiller ſouvent. 5°. La Scariole montant aiſément pendant l'été, elle convient mieux pour l'automne & l'hyver que pour les autres ſaiſons; il faut avoir ſoin de la couvrir dans les premières gelées, & ſur-tout dans les tems de pluie, qui la font moucheter. 6°. La Chicorée de Meaux peut ſeule tenir lieu de toutes les autres Chicorées

corées frisées, étant plus profitable, & également bonne crue & cuite; mais il faut l'arroser très-peu, & même la défendre, s'il est possible, des grandes & des fréquentes pluies d'été qui la font monter : elle veut être souvent serfouie. Quoiqu'on n'ait coutume de la semer que depuis le mois de mai jusqu'à la fin d'août, on peut en semer dès janvier. Si l'on en jouit un peu plus tard que de la Courte & de la Régence, on jouit plus abondamment.

Tous les semis de Chicorées & de Scariole faits avant le 20 juin sont fort sujets à monter.

J'ajoute quelques autres observations. 1°. L'espèce de Chicorée & la saison décident la distance à laquelle elle doit être plantée. Dans l'été, dix ou douze pouces sont un espace suffisant pour les petites espèces; quatorze ou quinze pouces ne sont pas une trop grande distance pour la Grosse frisée, la Meaux & la Scariole. 2°. Un grand nombre de Jardiniers sont scrupuleusement attentifs à ne jamais semer ni planter de Chicorée que le vent ne soit au Midi ou au Levant, assurant que cette pratique, plus fondée en expérience qu'en raison, est fort importante pour empêcher la Chicorée de monter. Je ne sais si l'ignorance où j'ai long-tems été sur ce point de culture

m'a été préjudiciable. 3o. Quinze jours ou trois ſemaines avant de planter la Chicorée, ſurtout des premiers ſemis, ils coupent à fleur de terre toutes les feuilles du plant, afin, diſent-ils, qu'il ſe fortifie du pied; je me perſuade difficilement que ce retranchement puiſſe augmenter la force du plant. 4o. En plantant la Chicorée, ils coupent la moitié des feuilles & de la racine. Sans doute ils ont reconnu dans cette plante un goût bien décidé pour les mutilations: cependant la ſuppreſſion des feuilles extérieures peut être raiſonnable; parce que ces feuilles déjà dures le deviennent bien davantage par la transplantation qui les fait languir & ſouffrir, quelquefois même périr.

Quoi qu'il en ſoit de ces pratiques que quelques Cultivateurs ne regardent pas comme des loix rigoureuſes, on peut planter de la Chicorée dans les terres meubles & légères juſqu'à la fin de ſeptembre; & dans les terreins forts & humides, juſqu'à la fin d'août ſeulement. Auſſi-tôt qu'elle eſt plantée, il faut lui donner une bonne mouillure. Dans la ſuite elle n'a beſoin que d'être ſerfouie, & arroſée plus ou moins fréquemment, ſuivant ſon eſpèce & la température de la ſaiſon.

Lorsque la Chicorée a pris toute ſa croiſſance

& qu'on veut la faire blanchir ; par un tems ſec on relève toutes les feuilles de chaque pied, & on les ſerre d'un ſeul lien vers le bas (ce lien eſt un brin de paille ou de jonc). On les laiſſe dans cet état pendant huit ou dix jours, pour que les feuilles du centre s'alongent & profitent encore. Alors on place un ſecond lien vers l'extrémité des feuilles ; & un troiſième au milieu, ſi la Chicorée eſt de grande eſpèce ou d'une grande venue, afin que les feuilles du centre ne puiſſent pas percer par les côtés & jouir de l'air. Environ trois ſemaines après, la Chicorée ſera blanche & bonne à être employée. Si depuis qu'elle eſt liée juſqu'à ce qu'on la coupe elle a beſoin d'être mouillée, il ne faut pas ſe ſervir de l'arroſoir à criblet, mais de celui à goulot, & verſer l'eau au pied de la Chicorée, de peur qu'il n'en entre dedans, ce qui la feroit pourrir.

Au lieu de lier la Chicorée, on peut l'arracher, & la planter ou piquer au gros plantoir juſque vers l'extrémité des feuilles, chaque pied fort près l'un de l'autre, dans une planche de terre ſéche, ou mieux dans une vieille couche ; elle y blanchit plus promptement.

On peut encore, ſuivant la pratique de bien

des Jardiniers, la couvrir de litière, ſans la lier ; mais ſouvent elle contracte le goût de cette litière, & pourrit deſſous, lorsqu'il ſurvient des pluies un peu conſidérables ou continues. Cependant on peut la traiter ainſi dans l'arrière-ſaiſon : cette couverture la fait blanchir en peu de tems, & la défend des premières gelées. Mais ſi elle eſt liée, elle contracte moins de goût ſous la litière, s'y conſerve mieux & plus propre.

Quant à la Chicorée que l'on veut conſerver pour l'hyver, il faut la défendre des premiers froids avec des couvertures de paille neuve ; lorsqu'enfin elles deviennent inſuffiſantes, lever la Chicorée en motte dans un tems beau & ſec ; la nettoyer de toute ordure & pourriture ; la porter dans une Serre qui, ſans être chaude, puiſſe ſeulement la préſerver de la gelée ; l'y planter dans du ſable frais, ſans être humide, à la même profondeur à laquelle elle étoit plantée en terre. A meſure que l'on veut en faire blanchir, on raſſemble & on ſerre avec la main toutes les feuilles de chaque pied comme pour le lier ; on le butte de ſable ou on l'enfonce dans le ſable juſqu'à l'extrémité des feuilles ; on laiſſe les autres en liberté, & on donne de l'air à la Serre toutes les fois qu'on le peut ſans danger.

Au défaut de Serre, on peut, comme il eſt dit ci-devant, replanter près l'un de l'autre tous les pieds de Chicorée juſqu'à l'extrémité des feuilles, en terre ſéche, & les défendre des gelées & des pluies avec de la litière & des paillassons inclinés, qu'il faut ôter & remettre ſuivant la température. Mais malgré tous les ſoins de manier, ſecouer, changer, &c. ces couvertures; ſouvent la pluie, la neige, le froid pénétrent & ruinent la Chicorée.

On peut encore par un beau tems & lorsque la Chicorée eſt bien ſéche, la lier; creuſer un peu la terre d'un côté; coucher ou incliner chaque pied dans cette petite foſſe, ſans l'arracher, de ſorte qu'il ſoit preſque enterré; jetter ſur chacun une petite planche, une tuile, ou une feuille de chou avec une pelletée de terre pour la retenir. Par cet expédient ſimple qui préſerve la Chicorée des pluies qui lui ſont plus nuisibles que la gelée, on la conſerve long-tems.

Dans les années froides & humides, la graine de la Chicorée des premiers ſemis parvient rarement & difficilement à maturité. Pour s'aſſurer d'en recueillir de bonne, il faut planter quelques pieds de celles des dernières ſemences contre un mur expoſé au Midi, &

les couvrir avec ſoin pendant les grands froids; ou bien les planter dans des pots, caiſſes ou baquets, les conſerver dans la Serre, & les remettre en pleine terre au printems. Ces pieds ayant une grande avance donneront leur graine de bonne heure.

IV. LA Chicorée ſauvage ſe ſeme ſur couche dès le mois de janvier; en pleine terre meuble & légère, vers la fin d'avril; en terre forte, vers la mi-mai. Si elle eſt deſtinée à être conſommée jeune, on la ſeme fort dru, ſoit à la volée, ſoit en rayon: ſinon, il faut la ſemer fort clair, l'éclaircir, ou la repiquer en planches à 10 ou 12 pouces. Elle n'exige que quelques ſerfouiſſages & quelques arroſements. Pour la faire blanchir, on en arrache ſucceſſivement & en quantité convenable depuis la fin d'octobre juſqu'à la fin de décembre (elle ne craint que les très-fortes gelées); on la replante par rayons fort ſerrés dans une cave chaude, après en avoir coupé toutes les feuilles. [D'autres l'arrachent toute en même tems, la raſſemblent ſur le terrein en petits tas, qu'ils couvrent de fumier ſec; à meſure qu'ils veulent en faire blanchir, ils en prennent la quantité convenable, lui coupent les feuilles & la plan-

tent dans une couche de fumier chaud, épaiſſe d'un pied, qu'ils dreſſent dans une cave]. Bientôt elle pouſſe de nouvelles feuilles qui ſont blanches & tendres : on peut les couper environ un mois après ; elle en repouſſe d'autres ſucceſſivement pendant tout l'hyver. Ou bien prendre une grande caiſſe ou un tonneau défoncé par un bout ; en percer le fond de pluſieurs petits trous ; faire autour de cette caiſſe ou de ce tonneau pluſieurs rangs à 3 pouces de diſtance l'un de l'autre, de trous larges de 2 ou 2 pouces & demi ; faire juſqu'au niveau du rang de trous le plus bas une couche de terreau ou de terre légère ; étendre deſſus des racines de Chicorée diſpoſées de façon que leur collet ſe préſente aux trous ; les couvrir d'une autre couche de terre ou terreau juſqu'au niveau du ſecond rang de trous ; la couvrir de racines de Chicorée dans la même diſpoſition ; continuer de même juſqu'au dernier rang de trous ; donner une mouillure capable d'humecter médiocrement toute la maſſe. Pendant tout l'hyver la Chicorée pouſſera par les trous de ce vaiſſeau, qui doit être placé dans une cave, ou un bâtiment fermé & très-peu aëré. Je ſupprime pluſieurs autres moyens de la faire blanchir. Si l'on en laiſſe quelques pieds en terre

pendant l'hyver, ils pouſſent leur tige au printems, & donnent leur graine en ſeptembre.

CHOU.

LE CHOU, *Braſſica*, eſt une grande plante biſannuelle, dont la tige cylindrique ſe garnit à meſure qu'elle s'alonge, de feuilles ſimples, ou aîlées à un rang, diſpoſées dans un ordre ſpiral, ou circulaire.

Lorsque le Chou a donné ſes productions utiles, ſa tige, qui n'avoit pris que des accroiſſements lents, s'alonge rapidement, produit des feuilles beaucoup moindres, & qui diminuent de grandeur à meſure que cette tige ſe prolonge. Sous l'aiſſelle de chacune de ces petites feuilles, il naît des rameaux qui ſe garniſſent de fleurs portées par un pédicule délié, & rangées dans le même ordre que les feuilles le ſont ſur la tige.

La fleur du Chou eſt compoſée, 1o. d'un calice droit, alongé, à quatre diviſions : 2o. de quatre pétales blancs, ou jaunes, attachés au réceptacle du calice par des onglets très-longs & déliés ; ils s'étendent horiſontalement par leur partie ſupérieure, faiſant avec le ca-

lice un angle preſque droit, & ſont oppoſés deux à deux en croix : 3°. de ſix étamines, dont deux courtes, & quatre longues égales entr'elles : 4°. d'un piſtil qui devient une ſilique longue, menue, cylindrique, diviſée ſuivant ſa longueur par une cloiſon, & contenant deux rangs de graines rondes, d'un rouge très-brun, au nombre de dix à vingt, qui ſe conſervent bonnes à ſemer pendant huit ou dix ans. (Celle des Choux-fleurs beaucoup moins long-tems).

Auſſi-tôt que les premières ſiliques commencent à s'ouvrir, il faut couper les tiges, les expoſer au ſoleil juſqu'à ce qu'elles ſoient deſſéchées, & recueillir ſéparément la graine de la tige, & celle des premières ſiliques des branches, qui donne le plant plus beau, plus franc & plus hâtif : celle des extrémités ne produit ſouvent que du plant chétif & dégénéré. Cette attention eſt néceſſaire ſur-tout pour les Choux-pomme ; mais il y a des terreins où, malgré toutes les attentions que l'on prend, la graine de la plûpart des eſpèces de choux dégénère. Dans d'autres, les drageons qni naiſſent à l'extrémité des tiges dont on a coupé la tête donnent de fort bonne graine. Ces rejets & les cœurs de Choux qui ont réſiſté à l'hyver,

étant plantés au printems, s'enracinent fort bien; & ceux qui montent produiſent de bonne graine. La plûpart des Choux ſe peuvent multiplier par les boutures.

Culture.

1°. Toutes les eſpèces de Choux veulent un terrein gras, ſubſtancieux & frais. A force de fumier & d'eau, ils réuſſiſſent médiocrement dans les terres ſéches & ſablonneuſes. Ils exigent du fumier dans les meilleurs terreins mêmes, tant pour les engraiſſer, que pour y entretenir la fraîcheur.

2°. Ils ſe plantent diverſement. Les uns, après avoir bien fumé & labouré le terrein, les y piquent à la cheville : d'autres entr'ouvrent la terre avec la bêche, plongent la racine du Chou dans cette fente, rapprochent la terre la plombant avec le pied : d'autres font des tranchées ou jauges de 6 à 8 pouces de profondeur, y arrangent le plant; recouvrent la racine avec un peu de terre; rempliſſent la jauge de fumier, qu'ils recouvrent en labourant, pour faire la jauge ſuivante.

3°. De quelque façon que l'on plante les Choux, l'œil doit être à fleur du terrein, plutôt un peu enterré qu'élevé au deſſus.

4°. La distance entre les rangs, & entre chaque pied de Chou, est relative à l'espèce & à la saison, de 15 pouces jusqu'à 3 pieds.

5°. Du plant trop foible est dévoré par les insectes dans l'état de langueur & de foiblesse où il est pendant quelques jours après la plantation. Du plant trop vieux est sujet à monter, ou à demeurer avorté & comme noué, parce qu'il y reperce difficilement de nouvelles racines.

6°. Si l'on peut planter par un tems de pluie, le plant reprend aussi-tôt; &, ne se fanant point, les insectes ne l'attaquent point. Si au contraire le tems est sec, il faut mouiller aussitôt, & renouveller les arrosements tous les deux jours, jusqu'à ce que le plant soit bien repris.

7°. Il faut serfouir & sarcler exactement les jeunes plantations de Choux; & si quelque pied meurt, ou a l'œil défectueux, le remplacer. Ces observations regardent toute espèce de Chou, excepté le Chou-fleur qui a sa culture particulière.

Les différentes productions utiles du Chou en établissent quatre espèces principales. La première comprend les Choux qui sont utiles par toutes les feuilles qui naissent le long de

leur tige. La ſeconde comprend ceux qui ne ſont utiles que par les feuilles de l'extrémité de leur tige ; qui ſe recouvrant les unes les autres, & formant une maſſe ſerrée & preſque ſolide, blanchiſſent & s'attendriſſent. La troiſiéme comprend ceux qui produiſent à l'extrémité de leur tige un grouppe de petits drageons garnis des mamelons de fleurs qui doivent ſe développer ſur ces drageons, lorſqu'ils s'alongeront en rameaux. La quatrième contient les Choux qui produiſent des bulbes charnues ou moëlleuſes.

Première Eſpèce.

1. GRAND CHOU VERT, Chou à Vaches, *Braſſica vulgaris procerior.* Ce Chou élève de 6 à 8 pieds une tige menue, preſque ligneuſe, qui ſe garnit de feuilles vertes, plates, ou très-peu criſpées, maigres, portées par des queues preſque cylindriques, longues de 5 à 6 pouces, dont l'extenſion forme une côte ou groſſe nervure maigre & fort dure. Pendant l'été, on cueille ces feuilles à meſure qu'elles ont acquis toute leur grandeur, pour la nourriture des animaux. Le peuple hache fort menu les moins dures avec de l'Oſeille, de la Poirée,

& autres herbes, pour mettre dans ſon potage. Dans l'hyver, les feuilles étant attendries par les gelées ne ſont pas déſagréables à manger dans la ſoupe, & elles n'ont point le goût de muſc qui déplaît dans la plûpart des Choux verts. On les ſerre dans une main ; avec l'autre, on tire & on arrache la queue & la côte ; enſuite on les rompt en piéces, en les tordant.

2. CHOU VERT commun, *Braſſica vulgaris criſpa.* Sa tige aſſez groſſe s'élève de trois à quatre pieds. Ses feuilles épaiſſes, étoffées, preſque toutes aîlées à deux rangs, ſont friſées ou criſpées par les bords, ſinuées & groſſiérement dentelées, portées par des queues longues de 3 à 4 pouces ; elles ſervent aux mêmes uſages que celles du précédent.

3. CHOU VERT à groſſe côte, *Braſſica hortenſis pediculo craſſo.* Il élève peu ſa tige. Ses feuilles d'un vert aſſez foncé ſont rondes, épaiſſes, unies par les bords ; leur côte ou groſſe nervure eſt groſſe, blanche, pleine & tendre. Il ſe ſeme à la fin de juin, ſe plante en août, juſqu'à la mi-ſeptembre dans les terres légères. Il a beſoin d'être attendri par pluſieurs gelées, qu'il ſupporte très-bien. Si on le plante

de bonne heure, il forme quelquefois une petite pomme; mais comme elle eſt moins bonne que les feuilles, il n'eſt pas avantageux de l'avancer.

Il a une ſous-variété dont les feuilles ſont d'un vert très-blond. Elle eſt beaucoup plus tendre & plus délicate. Quelques petites gelées ſuffisent pour l'attendrir : elle ne ſupporte pas les grandes. Pour en recueillir de la graine, il faut en abriter quelques pieds, ou même les porter dans la Serre pendant les fortes gelées.

4. CHOU PANCALIER, Chou vert friſé, *Braſſica hortenſis criſpo folio.* Sa tige eſt groſſe, haute d'un pied & demi ou deux pieds, garnie de grandes feuilles vertes (ou blondes) très-froncées ou friſées par les bords, portées par de groſſes queues courtes, tendres, & comeſtibles. Souvent il fait une très-petite pomme. Il ſe ſeme en mai, & ſe conſomme pendant l'hyver, dont les neiges & les gelées l'attendriſſent ſans l'endommager.

Outre ſa ſous-variété à feuilles blondes, il en a une qui eſt friſée & pommée, *Braſſica capitata criſpo folio*, qu'on eſtime & qu'on cultive en Touraine.

5. PETIT CHOU frisé d'Allemagne, *Brassica minor crispo folio brumalis.* La tige de ce Chou s'élève à 12 ou 18 pouces, & se garnit de petites feuilles d'un vert cendré, très-frisées, qui ont besoin d'être attendries par les gelées. On coupe l'extrémité de la tige qui porte les plus tendres : de l'aisselle des feuilles les plus dures, il sort pendant l'hyver des rejets qui sont fort bons.

Je ne parle ni du *Chou Colsa* qui paroît être le chef & le pere de toute la famille des Choux, ni de plusieurs autres variétés de Choux verts, qui ne sont point d'usage dans la cuisine.

Les variétés de *Chou vert* qui ont la tige la plus courte sont à-peu-près de même produit que celles qui l'ont la plus longue ; parce que les feuilles de celles-là sont ordinairement plus grandes, & naissent plus près les unes des autres.

Seconde Espèce.

1. CHOU-POMME commun, Chou Cabu, *Brassica capitata vulgaris.* Ce Chou, un des plus anciens & le plus commun dans les Provinces, parce qu'il est gros, peu difficile sur le terrein, & moins sensible que les autres aux intempé-

ries des saisons, a la tige grosse & courte. Avant de former sa pomme, il ne pousse qu'un petit nombre de feuilles, qui sont d'un vert mêlé de bleu ou de violet, grandes, simples, arrondies, froncées par les bords, & portées par de grosses queues. Sa tête est grosse, applatie au sommet, ferme & si pleine que souvent les feuilles continuant à se multiplier au centre, la font fendre. Le défaut de ce Chou est d'avoir les nervures des feuilles, & surtout la grande, trop grosses & dures; & lorsqu'elles se teignent de violet, il a un goût fort qui déplaît à ceux qui n'aiment pas le goût de Chou.

Il se seme au commencement d'août à l'ombre. En octobre, on pique le plant au pied de quelque mur ou palissade ou sur un ados, à 3 ou 4 pouces de distance en tout sens. Lorsqu'on est menacé de fortes gelées, il faut le couvrir de paillassons, litière, ou autre matière propre à cet usage, jettée sur un treillage de gaulettes posé horizontalement un peu plus haut que la superficie du plant, de sorte que ses feuilles & les couvertures ne se touchent pas. S'il a été surpris de la gelée, il faut attendre pour le couvrir qu'il soit dégelé par le soleil. Il se plante en mars à deux pieds

pieds & demi ou trois pieds d'intervalle en tout ſens ; & il eſt bon en août. Il ſe ſeme auſſi en mars ; ſe plante lorsque le plant a acquis une force ſuffisante, fait ſa tête en ſeptembre, & ſert juſqu'à la fin de décembre (*).

Pour prévenir les ruptures ou gerſures de la pomme de ce Chou (ou de quelques autres ſujets à cet accident), lorsque la tête eſt parvenue à ſa groſſeur & bien formée, il faut d'abord arracher les Choux à moitié. Une partie des racines étant rompue, & l'autre dérangée, la force de la végétation ſe modère : mais, quelque tems après, elle reprend, & produiroit l'effet qu'on veut empêcher. Alors on les arrache ; on retranche toutes les feuilles des tiges, & celles qui ne ſont pas ſerrées & appliquées contre la pomme ; on couche ſur terre chaque pied, l'un fort près de l'autre, la tête tournée au Nord, dans un lieu abrité du ſoleil ; & on jette un peu de terre ſur les racines. On fait un ſecond rang diſpoſé de façon que les têtes ſoient poſées ſur les racines

(*) Entre les rangs de toute eſpèce de Choux-pomme on peut ſemer ou planter des Laitues, des Épinars, & autres légumes baſſes ; ou du Mays & autres plantes élevées, pourvû qu'elles ne couvrent pas.

recouvertes du premier rang. On place de même un troiſième rang ou pluſieurs autres. Dans les fortes gelées, on les couvre de grande litière ſéche, qu'on retire au dégel & dans tous les tems doux. Dans cet état, ils ſe conſervent long-tems. On eſt obligé de traiter de même, excepté les couvertures, ceux qui pomment en juillet, août, & ſeptembre, pour prévenir les fentes & la rupture de leurs pommes.

Pour conſerver pendant l'hyver des Choux pommés, il eſt plus ſimple & moins embarraſſant de les arracher aux approches des grands froids, & de les enterrer entièrement & aſſez profondément pour que la gelée ne puiſſe y pénétrer ; ou, ſi on ne les couvre pas d'une grande épaiſſeur de terre, jetter par deſſus de la paille ou des feuilles d'arbres dans les fortes gelées.

Un moyen plus sûr encore & plus facile eſt de les arracher, de les coucher ſur un terrein un peu élevé dans l'angle de deux murs ou ailleurs, de façon que les têtes ne ſe touchent point; les couvrir de feuilles d'arbres ſéches à l'épaiſſeur de 10 ou 12 pouces ; & jetter quelque paille ou des branchages pardeſſus, pour que le vent ne dérange & ne diſſipe pas les feuilles.

Pour recueillir de la graine, on replante en mars quelques-uns des pieds qui ſe ſont le mieux conſervés pendant l'hyver. Ordinairement les Choux-pomme dont on a coupé la tête en automne, pouſſent des drageons à leur extrémité : lorsqu'ils réſiſtent bien à l'hyver, on peut les laiſſer en place. La graine que donnent ces rejets eſt fort bonne.

2. CHOU-POMME d'Yorck, *Braſſica oleracea capitata præcox.* C'eſt le plus petit des Choux-pomme, mais le plus hâtif. Il forme une petite tête dont le ſommet eſt un peu pointu; elle eſt tendre & excellente.

3. CHOU-POMME en pain de ſucre, Chou Chicon, *Braſſica oleracea capitata conica præcox.* Ses feuilles ſont longues, très-étroites vers la queue, larges & arrondies par l'autre extrémité, unies par les bords, formant un cuilleron profond. Sa tête peu ferme eſt pointue à ſa naiſſance, large & arrondie à ſon ſommet, de la forme d'un cône renverſé ou d'une Laitue Romaine, blanche & fort tendre.

4. CHOU-POMME blanc hâtif, Chou de Bonneuil, *Braſſica oleracea capitata alba præcox.*

Ses feuilles ſont grandes, rondes, d'un vert tirant ſur le bleu. Sa tête, de groſſeur médiocre, ferme, ſerrée, très-blanche, un peu applatie à ſon ſommet, ſe conſerve long-tems ſans ſe fendre ni ſe pourrir. La tige de ce Chou & des deux précédents eſt fort courte.

5. CHOU-POMME de Saint-Denis, Chou d'Aubervilliers, *Braſſica oleracea capitata alba faſtigiata.* Sa tige eſt fort haute & garnie d'un grand nombre de feuilles d'un vert foncé. Il forme une pomme de groſſeur plus que médiocre, blanche, ferme & bien pleine, un peu pointue à ſon ſommet. C'eſt un Chou de la ſeconde ſaiſon, depuis août juſqu'à la fin de décembre.

6. CHOU-POMME d'Alſace, Chou de Strasbourg, *Braſſica oleracea capitata alba major compreſſa.* Ce Chou de la ſeconde & troiſiéme ſaiſon élève très-peu ſa tige. Il forme une tête plus groſſe que celle du Chou commun, ſphérique, très-applatie, ferme, blanche, tendre & fort bonne.

7. CHOU-POMME d'Allemagne, *Braſſica oleracea capitata alba maxima.* Celui-ci eſt plus

tardif que le précédent : quoiqu'il ſoit préférable pour la dernière ſaiſon, il réuſſit auſſi bien à la ſeconde. Aucun Chou ne forme une auſſi groſſe tête, ronde, blanche, ferme, pleine, tendre & douce, quoique les nervures des feuilles ſoient un peu groſſes.

8. CHOU-POMME friſé d'Allemagne, *Braſſica oleracea capitata criſpa maxima.* Sa tête eſt presque auſſi groſſe, plus tendre encore & meilleure que celle du précédent, dont il ſe diſtingue bien par ſes feuilles friſées.

9. CHOU-POMME rouge, *Braſſica oleracea capitata rubra.* Ce Chou, fort ſujet à dégénérer, a la tige courte ; les feuilles, à-peu-près de même grandeur que celles du Chou de Saint-Denis, ont la côte teinte de violet foncé. Sa pomme eſt groſſe, & les feuilles qui la forment ſont d'un rouge ſanguin, & leurs côtes d'un rouge plus foncé. Il eſt bon au goût, peu agréable à l'œil.

10. PETIT CHOU-POMME rouge, KNAPER en Hollande, *Braſſica oleracea capitata rubra minor.* La tige de ce Chou eſt haute & menue, garnie de petites feuilles vertes ſouvent

lavées de violet, dont les nervures ſont d'un rouge foncé. Sa pomme eſt petite, lente à ſe former, plus ferme & plus pleine que celle d'aucun autre Chou : elle eſt compoſée de feuilles entièrement teintes (les extérieures) d'un rouge violet, & leurs nervures d'un rouge moins foncé. En cuiſant, elles perdent leur couleur, ſans la communiquer, comme les autres Choux rouges, à la liqueur dans laquelle elles ont cuit. C'eſt un Chou fort tendre & excellent.

TOUTES ces variétés de Choux-pomme peuvent être ſemées pendant tout l'hyver ſur couches (les groſſes & celles de la ſeconde & troiſiéme ſaiſon peuvent n'être ſemées qu'en mars & avril en pleine terre) pour être plantées en place, lorſque le plant ſera aſſez fort. Toutes auſſi ſe peuvent ſemer en août & ſeptembre ; être repiquées en pépinière en automne, & miſes en place au printems. On peut planter avant l'hyver les pieds les plus forts des variétés hâtives.

11. GROS CHOU de Milan, Chou de Milan à groſſe tête, *Braſſica oleracea capitata criſpæ major, flore albo.* La tige de ce Chou eſt lon-

gue & bien garnie de feuilles d'un vert foncé, groſſièrement friſées. Il forme une pomme aſſez groſſe, ferme & pleine, un peu dure ſi elle n'a été attendrie par la gelée qu'il craint peu. Comme c'eſt celui de tous les Choux-pomme qui y réſiſte le mieux, & le ſeul qui fourniſſe pendant l'hyver, il ſe ſeme ordinairement en avril & mai ; il peut auſſi ſe ſemer en août.

12. PETIT CHOU de Milan, *Braſſica oleracea capitata criſpa minor, flore albo.* Sa tige, qui s'élève peu, eſt bien garnie de feuilles d'un beau vert, très-friſées. Sa tête, de groſſeur moindre d'environ moitié que celle du précédent, eſt ferme, & ſi pleine qu'elle ſe fend très-ſouvent, ſi l'on ne prend les précautions indiquées ci-devant. Elle craint un peu la gelée, dont elle n'a pas beſoin pour être tendre.

13. CHOU DE MILAN court, *Braſſica oleracea capitata criſpa humilis, flore albo.* Sa tige fort courte porte des feuilles arrondies, d'un vert lavé de bleu, friſées & cloquetées. Sa tête eſt ferme & pleine, tendre, à-peu-près de même groſſeur que celle du précédent, & ſenſible aux gelées.

14. CHOU de Milan nain, *Braſſica oleracea capitata criſpa humilior, flore albo.* La tige de celui-ci eſt encore plus courte, garnie de feuilles très-friſées, d'un vert foncé. Sa tête eſt fort petite, bien arrondie, jaune, pleine, excellente.

15. CHOU de Milan à tête longue, Chou de Milan pointu, *Braſſica oleracea capitata criſpa ovata, flore albo.* Il élève peu ſa tige, dont les feuilles ſont alongées, d'un vert clair, très-cloquetées & friſées. Sa pomme eſt de forme ovale, jaune, médiocrement ferme, fort tendre & bonne, mais très-ſenſible à la gelée.

LES CHOUX de Milan ſe ſement comme les autres Choux-pomme pendant l'hyver, & au printems juſqu'en mai. On peut ſemer un peu des hâtifs avant l'hyver, & être attentif à préſerver le plant des grands froids.

Troiſiéme Eſpèce.

LE CHOU-FLEUR, *Braſſica cauliflora*, TOURN. *Braſſica oleracea botrytis*, LIN. élève peu ſa tige, qui ſe garnit de feuilles entières, alongées, preſque unies par les bords, d'un vert

lavé de bleu avec les nervures blanches ; & produit à ſon extrémité une maſſe arrondie, grénue, preſque unie à ſa ſurface, compoſée d'un aſſemblage de tiges blanches, courtes, tendres, épaiſſes, qui portent à leur extrémité un grouppe de grains, boutons, germes, ou mamelons blancs, ſans forme décidée, qui ſe développent en fleurs ſemblables à celles des autres Choux, ſi l'on laiſſe ces petites tiges s'alonger & monter en graine.

1. CHOU-FLEUR dur commun, *Braſſica cauliflora major.* Il eſt gros, bien garni, & ſerré; en cuiſant, il devient ſouvent verdâtre. Il eſt d'uſage pour l'automne & l'hyver.

2. CHOU-FLEUR dur d'Angleterre, *Braſſica cauliflora major albida.* Celui-ci eſt un peu moins ſerré, mais plus blanc, plus fin, & la cuiſſon n'en altère point la blancheur. Il réuſſit au printems & en automne. Dans les terreins qui lui ſont très-propres, il eſt auſſi garni & même plus que le commun.

3. CHOU-FLEUR tendre, *Braſſica cauliflora minor.* Il eſt en effet plus tendre, plus fin, plus délicat que les précédents, & plus hâtif, mais beaucoup moins gros. Par cette raiſon,

on le cultiveroit peu, & on lui préféreroit le *dur*, qui eſt d'un plus grand produit, & qui ſe conſerve plus long-tems ſans monter en graine, ſi les mêmes terreins & la même température des ſaiſons leur convenoient également : mais le *dur* aime les terres légères & les années pluvieuſes ; & le *tendre* les terres fortes, & des ſaiſons ſéches.

LES Choux-fleur de Malte, de Hollande, de Chypre, d'Italie, ne ſe diſtinguent que par un peu plus ou moins de précocité, de volume, de blancheur, de fineſſe.

Culture.

I. *Chou-fleur tendre.* A la fin de janvier, ſemez la graine ſur couche d'une chaleur fort tempérée, ſous cloches ou chaſſis. Lorsque les cotyledons ou feuilles ſeminales ſont bien formées, repiquez le plant ſur une autre couche. En mars, transplantez-le encore ſur une autre couche, & eſpacez-le de façon qu'il n'en tienne que de 15 à 20 pieds ſous une cloche du grand moule, parce qu'il ne doit plus être transplanté juſqu'à ce qu'on le mette en place ; ayant ſoin, depuis ſa naiſſance juſ-

qu'à ſa plantation en pleine terre, de lui donner de l'air toutes les fois qu'il eſt ſupportable, afin de l'endurcir, & de le préſerver de l'étiolement auquel il eſt fort ſujet.

Lorsque le plant a acquis ſix ou ſept feuilles, & que la ſaiſon eſt adoucie, fumez & labourez profondément le terrein auquel vous le deſtinez; faites-y, à deux pieds de diſtance en tout ſens les uns des autres, de petits trous que vous remplirez de terreau, & vous planterez à la cheville un pied de Chou-fleur dans chacun, que vous enfoncerez juſqu'au-deſſus du collet; car le collet doit ſe trouver à fleur du fond du baſſin, qu'il faut pratiquer au pied de chaque Chou pour retenir l'eau des arroſements. Auſſi-tôt donnez une mouillure médiocre, mais ſuffisante pour plomber le terreau & l'attacher aux racines. Après une quinzaine de jours, pendant laquelle vous n'arroſerez point du tout, vous commencerez à mouiller de deux en deux jours, ou de trois en trois, ſi le tems eſt un peu pluvieux. Un arroſoir d'eau ſuffit à quatre pieds. Mais lorsque les Choux ſe diſpoſeront à faire leur tête, il faudra doubler la doſe d'eau. Dans les terreins ſujets à ſe durcir & à ſe gercer, il faut donner un binage au pied des Choux, tous les

cinq ou ſix jours, & jetter un peu de grand fumier ſur les baſſins pour entretenir la fraîcheur.

Depuis que les Choux-fleur ont commencé à reprendre, il faut les viſiter ſouvent : 1°. Pour s'aſſurer ſi quelques-uns ne ſont point borgnes, c'eſt-à-dire, ſans œil ; les arracher & les remplacer : 2°. Si quelques-uns montent ; les arracher de même & les remplacer : 3°. Si la feuille qui précède immédiatement la pomme eſt rompue, arrachée, avortée à quelques-uns ; les traiter de même : 4°. Si ſur quelques pieds trop foibles la tête ſe montre trop tôt ; butter la tige, former un petit baſſin, & mouiller plus fréquemment & plus abondamment, juſqu'à ce qu'ils aient repris vigueur. Ces attentions regardent tous les Choux-fleur en toute ſaiſon.

Lorsque la pomme des Choux-fleur eſt ſortie & de la groſſeur du poing, il faut lier les feuilles par l'extrémité, ou les rompre par le milieu & les rabattre ſur la pomme, afin qu'elle blanchiſſe & profite ſous cette couverture.

II. *Chou-fleur dur.* 1°. Au commencement d'octobre, il faut le ſemer ſur couche ſous cloches ou chaſſis ; lorsqu'il eſt levé, ouvrir les chaſſis ou ôter les cloches pendant le jour,

pour l'endurcir & l'accoutumer à l'air lorsqu'il ne gele pas, & le recouvrir pendant la nuit. Le repiquer ſous cloches le long d'un mur au Midi, ou ſur un ados défendu du Nord par un bon abri de paille (quinze ou vingt pieds ſuffisent ſous une cloche du grand moule); ne le pas planter plus profondément qu'il n'étoit ſur la couche. Après quatre ou cinq jours, donner au plant un peu d'air, s'il eſt ſupportable; cinq ou ſix jours après, ôter les cloches pendant le jour, ſi le tems eſt doux, & les remettre le ſoir. Pendant les gelées, couvrir les cloches de litière, & en augmenter la charge ſuivant le dégré du froid. Vers la mi-février, repiquer ce plant ſur couche, dix ou douze pieds ſous chaque cloche. Après quatre ou cinq jours, lever un peu les cloches, ſi l'air n'eſt pas trop rude; & huit jours après, les ôter entièrement pendant les heures du jour où l'air ne ſera pas trop dur; & les remettre pendant la nuit. Lorsqu'il n'y a plus de grandes gelées à craindre, retirer les cloches, faire ſur la couche un petit treillage de gaulettes portées ſur des fourchettes pour ſoutenir des paillassons pendant les nuits ſeulement, & pendant les jours de gelées ou de tems rudes. Enfin vers la mi-avril, planter en pleine terre, &

gouverner ce Chou comme nous avons prescrit pour le Chou-fleur tendre. J'ajouterai seulement, qu'en arrosant il faut jetter l'eau en pluie, afin de laver les feuilles & d'en détacher les insectes & leurs œufs. Entre les rangs de Choux-fleur, on peut planter des Laitues ou autres légumes basses, qui seront consommées avant qu'elles puissent nuire aux Choux ou en être incommodées. On commencera à jouir en juin.

S'il paroît en même tems un plus grand nombre de têtes qu'on n'en peut consommer, on arrache les Choux avant que leur tête ait acquis toute sa grosseur ; on les plante fort près l'un de l'autre jusqu'au collet, la tête un peu penchée, dans une terre & à une exposition fraîches, pour rendre leur progrès successif, & prolonger leur durée. Mais il faut laisser en place ceux que l'on destine pour graine, continuer à les mouiller tous les deux jours jusqu'à ce que les siliques soient bien formées, les délivrer du puceron, en arrosant souvent la tête, coupant & brûlant les rameaux qui sont trop infectés de cet insecte. La graine se recueille en septembre & se conserve bonne trois ou quatre ans ; mais elle est meilleure de deux ans, & même de la première année. On

peut couper la tête de ces Choux destinés à graine, & n'en laisser sur la tige que les 4 ou 5 drageons inférieurs ; ils donneront de plus belle graine que ceux du sommet de la tête, dont les mamelons de fleurs sont si menus & si serrés, que les uns avortent, & les autres ne produisent que de petites siliques & de petites graines.

2°. Pour avoir des Choux-fleur qui succédent à ceux-ci, & qui fournissent l'automne & l'hyver, il faut en mai semer clair la graine dans un terrein bien labouré, herſé, & couvert d'environ deux pouces de terreau ou de crotin de cheval bien brisé, à l'exposition du Nord. Aussi-tôt que la graine est levée, mouiller très-légèrement le plant naissant, & tamiser dessus de la cendre & de la suie de cheminée, pour préserver les cotylédons des insectes qui en sont fort avides ; renouveller tous les jours cette petite opération, jusqu'à ce que les premières feuilles soient développées. Arroser fréquemment & sarcler le plant pour le fortifier ; & l'éclaircir, si les pieds ne sont pas à trois pouces au moins de distance l'un de l'autre. Lorsqu'il a cinq ou six feuilles bien formées, le planter comme il est marqué ci-devant, & le mouiller très-souvent & très-abondamment

pendant les mois de juillet & d'août. Les têtes paroîtront en octobre & ſe ſuccéderont tout l'automne & l'hyver.

Dès le commencement de novembre, il faut porter de la grande litière bien ſécouée à portée des Choux-fleur, pour les couvrir auſſitôt qu'on eſt menacé de gelée. A meſure que les têtes ſont bonnes, on coupe la tige quelques pouces au deſſous, & toutes les feuilles juſqu'à fleur de la pomme; & on range ces têtes ſur des tablettes propres dans un Fruitier, une Serre ou autre lieu qui ne ſoit point humide, & auquel on puiſſe ſouvent donner de l'air. Dans cet état, elles ſe conſervent très-bien deux ou trois mois. Mais vers la fin de décembre, lorſqu'on prévoit de fortes gelées, il faut dans un beau jour, & à une heure où il n'y ait aucune humidité ſur les Choux (qu'on peut même, pour plus de sûreté, ſuſpendre par le pied pendant un ou deux jours en lieu couvert, mais bien aëré), déplanter avec ce qu'on peut de motte tous les Choux qui n'ont point encore fait leur tête; leur retrancher les feuilles du bas de la tige; les porter dans la Serre; les y planter juſqu'au collet fort près les uns des autres dans un ſable ou terreau frais & même un peu humide. Ils

y feront leur tête, pourvû que l'on ſoit attentif à donner de l'air à la Serre toutes les fois qu'il eſt ſupportable, & à la fermer très-exactement dans les gelées.

La culture du Chou-fleur qui vient d'être expoſée eſt la plus commune, & généralement obſervée par ceux qui, faiſant commerce de légumes, en font de grandes cultures. La méthode ſuivante peut mieux convenir à des Jardiniers particuliers, exigeant moins de ſoins, & pouvant ſe pratiquer dans toute ſorte de terrein, quel qu'il ſoit.

Autre Culture.

Mêlez bien & paſſez à la claie de la terre meuble & du terreau, parties égales. Rempliſſez de cette terre compoſée des pots à Quarantaine, ou même à Basilic. Plombez à l'eau, & ſemez dans chaque deux ou trois graines de Chou fleur. Depuis la fin de janvier juſqu'en avril, il faut les enfoncer dans des couches ſous des cloches ou des chaſſis, & les changer de couche lorsque la première eſt refroidie. Dans le reſte du tems, il faut les enterrer dans un lieu & une expoſition convenables à la ſaiſon, comme il a été marqué ci-devant.

Lorsque les jeunes plantes ont pouſſé leurs premières feuilles, il faut ne laiſſer que la plus vigoureuſe dans chaque pot, & ſupprimer les autres en les coupant à fleur de terre, & non en les arrachant. Le plant ayant cinq ou ſix feuilles bien formées, on le plante en motte bien entière dans un terrein préparé comme il eſt dit ci-devant, & on le cultive de même. Mais ſi le terrein eſt contraire à la variété de Choux, on creuſe à deux ou deux pieds & demi l'une de l'autre de petites foſſes d'un pied cube, que l'on remplit de terreau, & on place la motte au milieu. Quant au ſemis d'octobre qui doit paſſer l'hyver, on enterre les pots dans un eſpalier au Midi.

1°. En plantant le Chou-fleur dans des fosses remplies de terreau, on peut s'aſſurer de le cultiver avec ſuccès en toute ſorte de terreins.

2°. Les Choux-fleur ſemés en pots acquièrent bien plus de force & avancent beaucoup plus, que ceux qu'on ſeme autrement. Les transplantations fatiguent ceux-ci, altèrent leur vigueur, & retardent leur progrès, étant quatre ou cinq jours à reprendre, & autant à ne profiter que très-peu; d'ailleurs les inſectes pendant les tems de leur langueur les attaquent, font périr les uns, & altèrent les autres. Ceux qui ſont ſe-

més en pot n'éprouvent aucun de ces inconvénients. En ſemant ainſi une cinquantaine de pieds tous les quinze jours ou toutes les trois ſemaines, depuis la fin de janvier juſqu'en mai, on aura une ſucceſſion de ce légume auſſi abondante qu'elle peut être néceſſaire à la plus forte maiſon particulière.

4. CHOU-BROCOLI commun, *Braſſica cymoſa vulgaris*. Ce Chou élève ſa tige à un pied ou un pied & demi. De l'extrémité de cette tige, il ſort un faiſceau de drageons tendres & ſucculents, longs de trois à quatre pouces, terminés par un grouppe de boutons à fleur verts lavés de violet. Sous l'aiſſelle de la plûpart des feuilles de la tige, il ſort un pareil drageon. Ce Brocoli n'eſt ni fin, ni fort eſtimé.

5. CHOU-BROCOLI de Malte, Brocoli violet, *Braſſica cymoſa violacea*. La tige de celui-ci s'élève un peu moins; elle eſt garnie de feuilles de grandeur médiocre, d'un vert lavé de bleu, aîlées ſouvent à deux rangs, alongées, terminées en pointe, froncées par les bords à grands plis qui les font paroître découpées. Elle produit à ſon extrémité un faiſceau plus ſerré de drageons plus gros, plus courts, & plus ten-

dres que le Brocoli commun, & terminés par un grouppe de boutons à fleur, plus petits & plus nombreux, teints d'un beau violet. Il ſort de pareils drageons de l'aiſſelle des feuilles ſupérieures de la tige.

6. CHOU-BROCOLI blanc, Brocoli d'Angleterre, *Braſſica cymoſa albida.* Ce Brocoli ne différe du Chou-fleur que par les caractères propres au Brocoli. De l'aiſſelle de ſes feuilles ſupérieures, il ſort des drageons; ceux qui forment ſa tête ſont plus tendres, de meilleur goût, un peu plus longs, & moins ſerrés, que ceux de la tête du Chou-fleur; ils ſont terminés par un grouppe de grains très-blancs, & preſque auſſi fins que ceux du Chou-fleur, auquel pluſieurs préférent ce Brocoli.

Columelle, L. X. v. 369, & Pline, *Hiſt. Nat.* L. XIX. c. 8. décrivent un *Brocoli vivace*, qui nous eſt inconnu.

Culture.

LE Brocoli ſe cultive comme le Chou-fleur tendre; ſe ſeme ſur couche à la fin de janvier, pour ſervir en juin; en pleine terre en avril,

pour ſervir en octobre ; pendant l'été, il veut être arroſé ſouvent & abondamment. Enfin il ſe ſeme en août, ſe met en place pendant l'automne, pour ſervir en mars & avril ; ou ſe pique en pépinière, & ſe plante en février, pour ſervir en avril & mai. Comme il eſt moins délicat que le Chou-fleur, il exige moins de ſoins & de façons.

Pour recueillir de la graine de Brocoli, on laiſſe monter quelques-unes des plus belles têtes ; ou mieux, on coupe ces têtes, dont on ne laiſſe ſur la tige que les plus forts drageons inférieurs ; ou on coupe entièrement les têtes, & on ne laiſſe monter que les drageons qui ſortiront de l'aiſſelle des feuilles ſupérieures de la tige. Si l'on récolte moins de graine, elle eſt plus belle & mieux nourrie qu'elle ne ſeroit ſur les têtes conſervées entières.

Quatrième Eſpèce.

1. CHOU-RAVE, Chou de Siam, *Braſſica caule tuberoſo. Braſſica oleracea gongylodes*, LIN. La tige de ce Chou ſe garnit de feuilles médiocrement grandes, froncées, dentelées aſſez finement & régulièrement, aîlées à pluſieurs rangs, ſouvent découpées vers la queue, qui

eſt longue de 4 à 6 pouces. Lorsque cette tige a acquis de 6 à 8 pouces de longueur, ſes feuilles tombent ſucceſſivement; elle s'enfle & devient une pomme ou tubercule rond, d'environ 4 pouces de diamètre, dont la moëlle ou pulpe eſt blanche & ferme (c'eſt la partie comeſtible de ce Chou), couverte d'une peau verte, épaiſſe, & fort dure. Le ſommet de cette pomme eſt couronné par un grouppe de feuilles ſemblables à celles de la tige, mais moindres. Du centre de ce grouppe, il ſort une tige rameuſe qui porte des fleurs & des ſiliques comme les autres Choux.

Il a une ſous-variété qui n'en différe que par la couleur violette de la peau de la pomme, & par quelques traits violets ſur la queue & les nervures des feuilles.

2. CHOU-NAVET, *Braſſica radice tuberosâ. Braſſica oleracea napo-braſſica*, LIN. Cette plante n'élève point de tige. Elle produit preſque à fleur de terre un bouquet de feuilles plus aîlées, & plus découpées que celles du Chou-Rave, douces au toucher comme celles des Choux. Sa racine s'enfle & forme une bulbe preſque ronde, de 3 ou 4 pouces de diamètre, contenant une pulpe comeſtible plus ferme

que celle des Navets, & couverte d'une peau épaiſſe & fort dure. Du milieu des feuilles, il s'élève à 3 ou 4 pieds une tige rameuſe qui donne des fleurs & des graines comme les autres Choux.

Culture.

Ces Choux ſe ſement en avril, & ſe plantent à la fin de juin ou au commencement de juillet : leur bulbe eſt formée en ſeptembre ou octobre. Ceux que l'on veut manger avant l'hyver, doivent être pris avant qu'ils ayent acquis toute leur groſſeur ; autrement ils ſeroient durs. Aux approches des fortes gélées, on arrache ceux qu'on veut conſerver pour l'hyver ; on en retranche les feuilles & les racines ; on les entaſſe dans la Serre, ſans les enterrer ; ils s'y attendriſſent & s'améliorent. Mais ceux que l'on veut conſerver pour graine, doivent être plantés dans la Serre, & remis en terre au mois de mars. Ces deux Choux intéreſſent plus la curioſité que l'économie, à moins qu'ils n'ayent été cultivés dans un terrein chaud & léger, où ils deviennent aſſez bons.

Nota 1°. Tous les ſemis de Choux quel-

conques qui se font pendant le printems & l'été, doivent être faits à l'ombre, souvent mouillés, & saupoudrés de cendre ou de suie, comme il a été dit ci-devant pour les semis de Choux-fleur d'automne.

Nota 2°. Les Choux de toute espèce, excepté les Choux-fleurs, aiment à être buttés. Dans l'été & les sécheresses, quelques mouillures abondantes (en pluie) les font profiter & nettoyent leurs feuilles.

CIBOULE.

1. CIBOULE commune, *Cepa fissilis vulgaris.* Le pied de cette plante, qui est annuelle, est une petite bulbe alongée, composée de plusieurs tuniques qui s'enveloppent l'une l'autre. Cette bulbe tale, se multiplie & forme un assemblage de pareilles bulbes adhérentes les unes aux autres, qu'on nomme *touffe* ou *pied* de Ciboule. Les feuilles, longues de huit ou neuf pouces, sont menues, cylindriques, creuses ou fistuleuses, terminées en pointe. La tige, haute de vingt-cinq à trente pouces, est droite, lisse, nue, creuse, renflée dans son milieu, terminée par une tête presque conique, dont

l'enveloppe membraneuſe en s'ouvrant laiſſe paroître une ombelle de fleurs blanches, dont chacune eſt compoſée d'un calice à ſix diviſions adhérentes l'une à l'autre à leur naiſſance; de ſix étamines attachées à la baſe de chaque diviſion; & d'un piſtil, dont le ſtigmate eſt conique, qui devient une capſule ſéche, triloculaire, remplie de ſemences noires, preſque rondes, anguleuſes.

2. CIBOULE vivace, *Cepa fissilis perennis.* Elle ne différe de la précédente que parce qu'elle vit neuf ou dix ans, & qu'elle ne porte point de graine.

3. CIBOULE de Saint-Jacques, *Cepa fissilis humilior.* Ses feuilles plus courtes, un peu renflées dans leur milieu, & renverſées ſur terre, la diſtinguent de la première.

Culture.

1o. DEPUIS le commencement de mars juſqu'en août, on ſeme tous les quinze jours, ou tous les mois, de la graine de Ciboule commune, afin qu'étant plus nouvelle elle ſoit plus tendre. Elle ſe ſeme aſſez épais dans une

terre bien labourée & bien herſée ; ſi elle eſt forte, il faut couvrir la graine d'un pouce de terreau. En juin, & non plus tard, on repique à 6 ou 7 pouces de diſtance, & à 4 pouces de profondeur, 3 ou 4 pieds enſemble de Ciboule du premier ſemis. Ces petites touffes talent & augmentent beaucoup, & fourniſſent pendant l'hyver (*). Lorsque les gelées menacent, il faut arracher une partie convenable de ces touffes, les porter dans la Serre ; ou les enterrer l'une près de l'autre dans une tranchée profonde de 7 à 8 pouces, & les couvrir de litière en quantité ſuffiſante pour les défendre des fortes gelées. Les touffes laiſſées en place montent au printems ; la graine étant mûre en août, on coupe les tiges, on les lie par bottes que l'on enveloppe groſſièrement de papier ; on les expoſe au ſoleil pendant quelques jours ; enſuite on les ſuſpend en lieu ſec jusqu'au tems de faire uſage de la graine, qui, étant laiſſée ainſi dans ſes capſules, ſe conſerve bonne pendant quatre ans ; au lieu qu'étant nettoyée & vanée auſſi-tôt après ſa maturité,

(*) Si l'on peut en ſauver de l'hyver des ſemis les plus tardifs, elle ne monte pas ſi-tôt en graine, & elle fournit au printems juſqu'à ce que la nouvelle commence à donner.

elle ne dure que deux ans. Du reſte, la Ciboule n'a beſoin que d'être ſarclée & mouillée au beſoin.

2°. La Ciboule de Saint-Jacques ne ſe ſeme qu'au printems & fournit jusqu'en août ; alors toutes ſes feuilles ſe deſſéchent. Les bulbes réſiſtent aux hyvers les plus rudes. Au printems elles forment de très-groſſes touffes ; les feuilles reparoiſſent, & fourniſſent abondamment dans cette ſaiſon, parce que cette Ciboule monte en graine bien plus tard que la commune. Elle eſt d'une ſaveur à-peu-près une fois plus forte ; auſſi le ver ne l'attaque point.

3°. La Ciboule vivace ſe multiplie de bulbes qu'on détache des vieilles touffes, & qu'on replante au printems & à l'automne. Elle produit de bonne heure ſes feuilles au printems ; elle les perd pendant l'été, ſi elle n'eſt arroſée fréquemment ; elle en reproduit l'automne. Aux approches des gelées, on détache des touffes la quantité néceſſaire pour la fourniture de l'hyver, qu'on porte dans la Serre, ou qu'on plante dans une tranchée, comme il eſt dit ci-devant. Les reſtes de touffes laiſſés en terre ne craignent point les froids ; ils talent & ſe multiplient de nouveau au printems. Cette variété eſt préférable aux deux autres.

CITROUILLE.

1. CITROUILLE commune, Citrouille verte, *Citrullus folio laciniato, fructu viridi, vulgaris.* Cette plante annuelle & rampante pouſſe de longs ſarments creux, anguleux, garnis de poils ou épines molles, qui les rendent rudes au toucher. Ils portent dans un ordre alterne de grandes feuilles rudes, découpées profondément, dont la queue eſt ronde, longue & fiſtuleuſe, ſouvent accompagnées en deſſous par une vrille rameuſe ou main; de l'aiſſelle de cette queue il ſort ou une branche, ou un pédicule qui porte une fleur mâle, jaune, campaniforme ou tubulée, à cinq diviſions égales, dans laquelle on voit trois filets d'étamines réunis par le haut, aſſez courts, qui ſupportent cinq ſommets; ou il en ſort un pédicule qui ſe termine par un gros embryon rond, ſur lequel eſt attachée une fleur fémelle de même forme & couleur, dans laquelle on trouve un faiſceau de trois à cinq ſtyles réunis & terminés par des ſtigmates, & trois filets ou étamines avortées, attachées à la baſe de la corolle. L'embryon devient un fort gros fruit

arrondi, dont la peau ou écorce eſt dure, liſſe, d'un vert foncé, ſemée de taches blanches ou d'un vert clair; ſa chair eſt groſſière, ferme & blanche; le centre eſt diviſé en ſix grandes loges, dont chacune contient de deux à trois cent grands pépins plats, elliptiques, qui ont deux enveloppes, l'une extérieure, coriacée & aſſez dure, rebordée tout autour; l'autre intérieure, très-mince, couvre immédiatement deux lobes plats & un petit germe. On compte quatre variétés de Citrouille: la Verte, la Jaune, la Griſe, la Jaune pâle. Les deux premières ſont mépriſables; les deux autres méritent d'être cultivées.

2. POTIRON, *Citrullus folio ſubrotundo, fructu aurantiaci coloris maximo.* Les ſarments du Potiron s'étendent à pluſieurs toiſes. Sa feuille preſque ronde, ſans découpures, eſt portée par une queue fort longue. Le fruit eſt d'une groſſeur extraordinaire; de forme peu conſtante, plus ſouvent ſphérique, très-applatie par les extrémités, rarement alongée, quelquefois relevée de côtes, quelquefois irrégulière. L'écorce eſt d'un jaune orangé; la chair, d'un jaune pâle, eſt plus ferme, moins groſſière & moins inſipide que celle de la Citrouille. Il

mûrit au commencement d'octobre & ſe conſerve tout l'hyver. Dans tout le reſte, il eſt ſemblable à la Citrouille, dont il ne doit pas être regardé comme une variété, quoiqu'il porte le même nom latin. Les Botaniſtes le nomment *Pepo*, & le rangent avec raiſon entre les Pepons. Il y a une variété à fruit vert, qui ne lui eſt pas inférieure en qualité ; & une autre brodée.

3. POTIRON hâtif, *Citrullus folio ſubrotundo, medio fructu aurantiaci coloris, præcoci.* La groſſeur du fruit beaucoup moindre, ſa maturité dès le commencement d'août, ſa queue jaune & non verte, ſont les trois ſeuls caractères qui diſtinguent cette variété de Potiron.

4. POTIRON d'Eſpagne, *Citrullus fructu minimo racemoſo, non repens.* Ce petit Potiron (qui n'a de Potiron que le nom) fait une ſeule tige droite, fort groſſe, cannelée, haute de 15 ou 18 pouces, ſur laquelle les feuilles beaucoup moindres que celles des autres Potirons, naiſſent fort près les unes des autres. Les fruits, au nombre de ſix à dix, ſont tellement ſerrés qu'ils forment comme une grappe. Ils ont rarement plus de 6 pouces de diamètre ſur 7 ou

8 de longueur, de forme preſque conique, étant beaucoup plus renflés vers la queue qu'à l'autre extrémité. Leur couleur eſt jaune peu foncé, quelquefois tacheté de vert. Ces petits fruits ſe conſervent long-tems, & ſont auſſi bons que puiſſe être du Potiron. Dans les années pluvieuſes, il eſt néceſſaire de les éclaircir, afin qu'étant moins ſerrés les uns contre les autres, ils ne pourriſſent pas ſur le pied. Cette plante participe du Giraumon & du Paſtisson.

Culture.

Au commencement de mars, ſi vous voulez récolter de bonne heure (à la fin d'avril, ſi vous préférez des fruits de garde pour l'hyver), creuſez à 8 ou 10 pieds l'une de l'autre des fosses de 2 pieds ſur un pied de profondeur. Remplissez-les de fumier recouvert de 2 ou 3 pouces de terreau (dans un terrein chaud & léger, le fumier & le terreau ne ſont pas néceſſaires). Dans chacune ſemez deux graines; mouillez, & couvrez de cloches juſqu'à ce que le plant n'ait plus rien à craindre des rigueurs de la ſaiſon. Pincez-le, lorsqu'il ſera tems, pour lui faire pouſſer deux ou

trois ſarmens. Ou bien ſemez ſur couche cinq ou ſix graines ſous chaque cloche, & transplantez dans les foſſes lorsque le plant ſera aſſez fort, & la ſaiſon aſſez douce; mouillez & tenez le plant couvert pendant 4 ou 5 jours, jusqu'à ce qu'il ſoit bien repris. Ou mieux ſemez dans de petits pots ſur couches, & portez le plant en motte dans les foſſes préparées. Du reſte, arroſez ſouvent le pied du Potiron, afin que la plante profite mieux. Supprimez les branches foibles, ſtériles, inutiles. Lorsque le fruit eſt bien arrêté ſur un ſarment, coupez ce ſarment à la deuxième ou troiſième feuille au delà du fruit, & couvrez d'une petite butte de terre le premier ou ſecond nœud qui précède le fruit, afin qu'il s'enracine & fourniſſe de la nourriture au fruit, ſous lequel il faut en même tems mettre une tuile, planche, ou pierre plate un peu inclinée, pour que la pluie ne s'y arrête pas. Lorsque le fruit a acquis preſque ſa groſſeur, il faut avoir ſoin de couper les feuilles voiſines pour le faire jouir du ſoleil. Enfin, le fruit étant mûr, on le cueille, on l'expoſe au ſoleil pendant quelques jours; enſuite on le place en lieu ſec, aëré & à couvert de la gelée; il s'y conſerve fort long-tems, pourvû qu'il ne touche pas l'un à l'autre.

Si

Si le Potiron eſt planté dans le voiſinage de quelques Concombres, Giraumons, Paſtiſſons, &c. il dégénère ordinairement, & fait dégénérer les autres.

CIVE.

1. PETITE CIVE, Civette, *Cepula minor & vulgatior.* Le pied de la Cive eſt un grouppe ou aſſemblage de fort petites bulbes très-nombreuſes (jusqu'à cinquante), dont chacune eſt couverte de ſon enveloppe particulière, & qui ne tiennent l'une à l'autre que par des racines blanches & déliées. Sa feuille fort menue eſt creuſe, fiſtuleuſe, longue. Quelquefois il s'élève une petite tige qui porte une tête ou ombelle de fleurs purpurines, dont toutes les parties ſont ſemblables à celles de la Ciboule, monopétales à cinq diviſions longuettes & pointues, marquées, ſuivant leur longueur, d'une ligne violette. Ces fleurs ſont ordinairement ſtériles.

2. CIVE d'Angleterre, *Cepula Britannica.* Toutes les parties de la plante ſont de la même forme & dans la même diſpoſition que celles de la Civette, mais beaucoup plus grandes.

3. CIVE de Portugal, grande Cive, *Cepula major, ſive Luſitanica.* La Cive de Portugal, ſemblable aux précédentes, ſurpasse l'une & l'autre en grandeur. Sa tige s'élève davantage & ſa fleur eſt plus grande. De ſorte que ces trois variétés ne diffèrent que par la grandeur, ſur-tout de leurs feuilles.

Culture.

AU lieu de multiplier la Cive par les ſemences, il eſt plus expéditif de ſéparer les touffes au mois de mars, & de planter trois ou quatre bulbes enſemble en bordures ou en planche dans une terre légère & bien labourée. Ces trois ou quatre bulbes talent & forment dans la même année une touffe conſidérable, qui peut ſubſiſter quatre ou cinq ans dans la même place. On met 7 ou 8 pouces d'intervalle entre les touffes. Il faut les ſarcler, ſerfouir, mouiller au beſoin; couper ſouvent les feuilles, afin d'en faire pouſſer de nouvelles & plus tendres; à la fin de l'automne, les couper toutes à fleur de terre, & couvrir les touffes d'un pouce de terreau ou de crotin.

COCHLEARIA.

CETTE plante baſſe, *Cochlearia officinalis*, pouſſe un grand nombre de feuilles radicales, échancrées en cœur du côté de la queue qui eſt longue de 2 à 3 pouces, arrondies, quelquefois un peu ſinuées, unies par le bord, concaves, aſſez épaiſſes & comme graſſes & ſucculentes, de un à deux pouces de diamètre. Sa tige rameuſe, garnie de petites feuilles alongées & dentelées, donne à l'extrémité de toutes ſes branches un grand nombre de petites fleurs blanches, cruciferes, auxquelles il ſuccéde des ſiliques très-courtes, renfermant de petites ſemences rondes, qui mûriſſent en juin.

Les graines de Cochlearia ſe ſement en terrein frais & à l'ombre, auſſi-tôt qu'elles ſont mûres, ou en automne plutôt qu'en mars; parce que cette plante montant en graine dès avril, elle feroit peu de profit n'étant ſemée qu'au printems. Cependant on peut en ſemer au printems & même en été; en mouillant ſouvent on fera lever quelques graines, mais le plant montera bientôt. Lorsqu'il ſe plaît dans un terrein, il s'y propage lui-même, & dis-

penſe le Jardinier du ſoin de le ſemer, mais non de l'éclaircir & de le ſarcler.

CONCOMBRE.

1. CONCOMBRE commun, *Cucumis ſativus vulgaris*. Les tiges rampantes & ſarmenteuſes de cette plante ſont aſſez groſſes, longues, rameuſes & nombreuſes; garnies de feuilles alternes, palmées à angles droits ou découpées peu profondément, unies par les bords, rudes au toucher, couvertes ſur-tout par le dehors d'épines molles, portées par de groſſes queues concaves, longues de 5 à 6 pouces. De l'aiſſelle des feuilles, il ſort des fleurs jaunes, monopétales en cloche évaſée, découpées en cinq diviſions pointues & égales, ſolitaires ou deux à deux, portées par des pédicules accompagnés à leur naiſſance de vrilles ſimples. De ces fleurs les unes ſont mâles, dépourvues d'embryon & de piſtil, garnies ſeulement de trois étamines; les autres ſont fémelles, portées ſur un embryon long d'environ un pouce ſur 5 ou 6 lignes de diamètre, & garnies d'un ſtyle à trois ſtigmates & de trois ou quatre filets d'étamines ſans ſommets. L'embryon de-

vient un fruit cylindrique, arrondi par les extrémités, long d'environ un pied sur trois pouces de diamètre, souvent courbé, anguleux, & parsémé de petites vérues. Son écorce blanche, jaune, ou verte, mince, couvre une chair ferme, blanche, transparente, dont le centre est divisé en trois loges, qui contiennent une pulpe mucilagineuse & un fort grand nombre de graines plates, elliptiques, dont les deux cotylédons sont couverts d'une pellicule très-mince & d'une enveloppe extérieure, forte & coriacée. Pour recueillir la graine, il faut laisser pourrir sur pied un nombre convenable de fruits; en retirer la graine; la laver en plusieurs eaux; la laisser sécher quelques jours à l'air; la renfermer ensuite; elle se conservera bonne pendant sept ou huit ans. Elle vaut mieux de trois ou quatre ans que de un ou deux; la graine trop nouvelle pousse beaucoup de sarments & donne peu de fruit.

Le *Concombre vert* ou *Concombre à Cornichons* est fort bon, mais si petit qu'il ne se cultive que pour les Cornichons. On cultive pour le même usage, & pour la curiosité, le Concombre serpent, *Cucumis flexuosus*.

2. CONCOMBRE hâtif, *Cucumis sativus vul-*

garis præcox. C'eſt une variété du précédent, qui n'en différe que par le fruit qui eſt moins gros & plus précoce.

3. PETIT CONCOMBRE hâtif, Concombre à bouquet, Concombre mignon, *Cucumis ſativus minor fructu racematim adnaſcente.* Toutes les parties & productions de ce Concombre, diſpoſées & conformées comme celles des deux précédents, ſont moindres. Ses tiges moins nombreuſes s'étendent rarement au-delà de 12 ou 15 pouces. Elles ſe ſoutiennent droites, juſqu'à ce qu'elles ſoient obligées de plier & de ramper ſous le poids des fruits qui naiſſent par grouppes ou bouquets de trois ou quatre. Leur longueur eſt de 4 à 5 pouces ſur 2 pouces de diamètre. Leur écorce devient jaune. La petiteſſe de la plante, qu'une cloche du grand moule couvre ordinairement toute entière, jointe au grand nombre & à la précocité de ſes fruits, en rend la culture commode & avantageuſe ; cependant ce Concombre eſt fort rare.

4. CONCOMBRE noir, *Cucumis ſativus perfoliatus fructu nigricante.* Ce Concombre pouſſe quelquefois trois tiges ; le plus ſouvent une

ou deux très-groſſes, à cinq faces ou cannelures, creuſes en étoile, longues de deux à trois pieds, droites tant que le fruit ne les fait pas ramper. Les feuilles y naiſſent dans un ordre alterne fort près les unes des autres. Elles ſont fort grandes & portées par des queues creuſes, de 5 à 6 lignes de diamètre ſur 12 à 15 pouces de longueur. De leur aiſſelle, il ſort des fleurs d'un beau jaune velouté, reſſemblantes à celles du Potiron, portées par des pédicules longs de 3 ou 4 pouces. Les fruits acquièrent au moins un pied de longueur ſur 3 ou 4 pouces de diamètre, & ſont relevés de pluſieurs petites côtes ſuivant leur longueur. Leur écorce raboteuſe devient d'un vert preſque noir, quelquefois marbré ou rayé de blanc. La chair eſt ſéche, & tire ſur la couleur jaune. Ce Concombre eſt médiocrement eſtimable.

5. CONCOMBRE de Barbarie, *Cucumis ſativus maximus.* Les ſarments ou tiges du Concombre de Barbarie s'étendent preſqu'aussi loin, & les feuilles & toutes les parties de la plante ſont peu moindres, que celles du Potiron. La plûpart de ſes feuilles ſont palmées ou découpées très-profondément. Les fruits, qui ont quel-

quefois près de 2 pieds de longueur ſur 9 ou 10 pouces de diamètre, ſont d'un vert très-foncé, quelquefois marbrés de vert plus clair ou de blanc, rarement de jaune. La chair eſt ſéche & un peu pâteuſe. Le ſeul mérite de ce gros Concombre eſt de ſe conſerver en lieu ſec juſqu'à la fin de janvier.

JE n'ajoute point ici pluſieurs variétés de Concombre qui ne ſont que curieuſes, ni même le Concombre ſauvage, quoique d'un grand uſage en médecine. Le Concombre noir & celui de Barbarie, n'ont de Concombre que le nom.

Culture.

I. DANS le commencement d'octobre, ſemez dans de petits pots remplis de terre légère, mêlée avec égale portion de terreau, deux graines de Concombre hâtif. Placez ces pots en plein air, mais en bonne expoſition abritée; & ſi les deux graines levent, ne laiſſez qu'un pied dans chaque pot. Vers la fin de ce mois, & dans le commencement de novembre, couvrez le jeune plant avec des paillaſſons pendant les nuits, lorſqu'on peut craindre quelque gelée blanche, ou que l'air eſt rude; car peu

de plantes ſont auſſi ſenſibles au froid que le Concombre. Enfin lorsque les nuits deviennent trop froides, ce qui arrive ſouvent dès le commencement de ce mois, tranſportez tous vos pots ſous des cloches ou chaſſis dans une couche que vous réchaufferez au beſoin. Vous ſoignerez le plant avec attention juſqu'en février, lui donnant de l'air, le couvrant plus ou moins ſuivant la température de la ſaiſon. En février, lorsqu'il montrera ſes premières fleurs, vous le planterez en motte bien entière dans une couche neuve; ſes premiers fruits ſeront bons au commencement d'avril. Le plant avancé & fortifié avant l'hyver en ſupporte mieux les rigueurs, que celui qui n'eſt né qu'en novembre ou décembre; & s'il exige des ſoins pendant plus long-tems, il procure une jouiſſance beaucoup plus précoce que celui qu'on élève par la méthode ſuivante.

II. LA pratique ordinaire eſt de ſemer à la fin de novembre ou en décembre, ſur couche, une vingtaine de graines de Concombre hâtif ſous chaque cloche, que l'on borne, que l'on couvre de paillaſſons ou de litière, &c. ſuivant que le tems eſt plus ou moins rude. Trois ſemaines ou un mois après, repiquer le jeune

plant ſur une couche neuve, (qu'il faut réchauffer exactement), cinq ou ſix pieds ſous chaque cloche, & lui donner de l'air toutes les fois qu'il eſt ſupportable. Un mois après, le planter en place à demeure, à 18 pouces ou 2 pieds l'un de l'autre, ſur une troiſième & dernière couche, chargée de 10 à 12 pouces de terre meuble, mêlée d'une moitié de terreau (*). Lorsque ce plant eſt aſſez fort, rabattre la tige, en la coupant & non en la pinçant avec l'ongle, au deſſus de la ſeconde feuille; c'eſt ce qu'on appelle *faire la première taille.* Réchauffer la couche au beſoin pour y entretenir une chaleur, non pas grande, mais modérée : ce point eſt important. Couvrir le plant avec ſoin, le découvrir toutes les fois qu'un rayon de ſoleil ou un tems doux le permet. Arroſer avec de l'eau échauffée au ſoleil, ou tiédie au feu, ſi la langueur du plant en indique le beſoin. Lorsque la tige rabattue a pouſſé ſes deux branches ou bras,

(*) Les Maraichers ne la couvrent que de 7 à 8 pouces de terreau, & forment le dernier lit de la couche avec le fumier le plus menu, qui ſupplée à la trop petite épaiſſeur de terreau. Quelles qualités peuvent avoir des Concombres nourris de fumier & de ſon inſipide réſidu?

les arrêter à deux yeux; & lorsque les ſecondes branches montrent du fruit, les pincer ou couper avec l'ongle à un œil au deſſus du fruit; & tailler de même les branches qui ſortiront ſucceſſivement les unes des autres. Mais comme cette multiplication de branches produiroit de la confusion, élaguer de tems en tems les branches gourmandes & ſtériles, celles qui ſont trop foibles pour bien nourrir leur fruit(*); retrancher les feuilles dures, & une partie de celles qui ſont éloignées du fruit, qui lui font trop d'ombrage & lui dévorent la ſeve néceſſaire à ſa nutrition; donner de l'air le plus ſouvent qu'il eſt poſſible; ſi le plant n'eſt pas ſous des chaſſis, mais ſous cloches, & que les branches ne puiſſent plus être contenues ſous les cloches, les laiſſer ſortir & s'étendre en liberté, avec l'attention de couvrir la couche avec des paillaſſons ſoutenus ſur des baguettes, ſi l'on eſt encore ménacé de quelques gelées. Enfin, lorsque le fruit commence à avancer, & que la ſaiſon amene des jours de chaleur, comme il arrive ordinairement en avril,

(*) Quelques Cultivateurs laiſſent les branches ſe multiplier & s'étendre en liberté, ſans en retrancher, ni tailler, ni pincer aucune. Je n'ai point été témoin de leur ſuccès.

il faut commencer à donner à cette plante, qui aime l'eau, des arroſemens abondans, & auſſi fréquens que le beſoin l'exige, & avoir grand ſoin de la tailler. Avec ces ſoins, les premiers fruits doivent être bons à couper au commencement de mai, ſi les rigueurs de l'hyver & du commencement du printems n'ont pas été exceſſives. Mais, en ſuivant cette méthode, il ſeroit bien plus avantageux d'élever le plant dans de petits pots, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort pour être mis en place; parce que, comme je le répéte pour la dernière fois, les transplantations altèrent beaucoup ſa force & retardent ſon progrès. Les Concombres bien cultivés donnent du fruit pendant deux ou trois mois.

III. LE Concombre tardif exige bien moins de ſoins & de dépenſes. Au commencement d'avril on fait, dans une plate-bande d'eſpalier ou dans un terrein abrité, des foſſes d'environ un pied cube, éloignées de deux pieds l'une de l'autre; on les remplit de terreau gras ou de fumier bien conſommé, récouvert d'un peu de terreau fin, ou mieux de terre meuble, mêlée d'égale partie de terreau. Vers la mi-avril, on ſeme dans chaque deux ou trois

graines. Juſqu'à la fin de mai, on défend des gelées tardives le jeune plant avec des cloches, ou des pots renverſés, ou des paillassons ſoutenus ſur un treillage, & bordés de litière. Lorsque le plant eſt en ſûreté, on ne laiſſe qu'un pied dans chaque fosse. Tout le reſte de leur culture conſiste à les arroſer abondamment, & à les tailler exactement à meſure que le fruit arrête ſur les branches. Semez ſur couche en mars; & mis en place entre la mi-avril & le commencement de mai dans les fosses garnies de terreau ou dans une couche ſourde, ils ont bien plus d'avance, ſur-tout s'ils ont été élevés dans des pots, & par conſéquent donnent plus tôt du fruit. D'ailleurs, n'étant ſur une couche qu'à 4 ou 5 pouces de diſtance, il faut moins de tems & de verre ou de paillassons pour les défendre du froid.

Les Amateurs de Concombre peuvent s'en procurer juſqu'aux fortes gelées. Au commencement de juillet, on ſeme à demeure de la graine de Concombre tardif ſur une couche de litière fraîche & de fumier ſec mêlés enſemble, & recouverte de 10 à 12 pouces de bonne terre meuble. On ſoigne & on cultive le plant ſelon ſes beſoins. Lorsque les nuits commencent à devenir froides & accompagnées de

gelées, ce qui arrive ordinairement dès le commencement de novembre, on couvre le plant avec des chaſſis vitrés ou des cloches, & on ajoute par la ſuite des paillassons, de la litière ou autres couvertures néceſſaires pour le défendre des grands froids. On a ſoin d'entretenir exactement la chaleur de la couche, par des rechaufs; & on peut eſpérer de recueillir du fruit juſqu'aux fortes gelées.

Les Concombres deſtinés à produire des Cornichons ſe ſement en pleine terre, vers la fin de mai, & n'exigent que d'être mouillés au beſoin. On commence à en couper les petits fruits en ſeptembre.

Les feuilles du Concombre ſe couvrent quelquefois d'une farine ou pouſſière blanche : c'eſt la maladie du *blanc* ou *meunier*. On peut en préſerver la plante en la couvrant de paillaſſons ou de litière pendant les tems & les nuits froides. Si elle en eſt attaquée, il faut retrancher toutes les feuilles & les parties infectées de cette lépre.

IV. LE Concombre noir & le Concombre de Barbarie ſe ſement ſur couche à la fin d'avril, & ſe repiquent dans des foſſes garnies de fumier conſommé, ou dans une terre bien fumée;

le Noir à 2 pieds de distance, celui de Barbarie à 6 ou 7 pieds. Comme leur principal mérite est de se conserver fort avant dans l'hyver, il suffit que leur fruit soit mûr avant les gelées, & placé en lieu sec & aëré. Ils n'exigent que d'être taillés & mouillés au besoin.

CRESSON.

1. CRESSON alenois, Nasitor, *Nasturtium hortense.* C. B. Le Cresson alenois est une plante annuelle, ou plutôt de quelques mois, dont les feuilles disposées dans un ordre alterne, sont petites, aîlées d'un à trois rangs, ou composées de deux à six folioles, & terminées par une impaire. Les grandes folioles sont elles-mêmes recomposées de deux ou quatre folioles dentelées profondément, d'un goût parfumé, d'un vert tendre. Elle élève à 18 ou 20 pouces une tige cylindrique, unie, d'environ 2 lignes de diamètre, garnie de rameaux sur lesquels s'ouvrent successivement des bouquets de petites fleurs, composées d'un calice court; de quatre fort petits pétales blancs rangés en croix; de 4 étamines inégales, au milieu desquelles s'élève un petit style cylin-

drique porté ſur un embryon, qui devient une ſilique ronde applatie, dans laquelle eſt renfermée une petite ſemence ovoïde, plate, d'un jaune foncé.

2. CRESSON friſé, *Naſturtium hortenſe folio criſpo.* Cette variété eſt diſtinguée par ſa feuille un peu plus grande, d'un vert foncé, & friſée.

3. CRESSON doré, *Naſturtium hortenſe flavum.* La feuille d'un jaune doré, un peu alongée, & découpée inégalement; la graine beaucoup plus petite & d'un jaune orangé clair, ſont les caractères particuliers de cette variété. Il y a pluſieurs autres variétés de Creſſon; celui de Para, & celui du Bréſil à fleur rougeâtre.

Culture.

LE Creſſon ſe ſeme pendant l'hyver ſur couche, & eſt bon à couper douze ou quinze jours après avoir été ſemé. Pendant les trois autres ſaiſons, il ſe ſeme par rayons en pleine terre bien meuble. Comme il n'eſt agréable que lorsqu'il eſt jeune & tendre, & qu'il monte promptement en graine, il faut en ſemer tous les quinze jours, & pendant l'été le ſemer à l'ombre & le mouiller fréquemment.

ÉCHALOTTE.

ÉCHALOTTE.

1. PETITE ÉCHALOTTE, Échalotte commune, *Cepa Aſcalonica minor.* L'Échalotte eſt une petite bulbe preſque conique, de 5 ou 6 lignes de diamètre, qui renferme ſous une enveloppe commune de quatre à douze caïeux ou petites tubercules qui ne ſont adhérentes que par la couronne. Une bulbe miſe en terre, ces petits caïeux rompent l'enveloppe, groſſiſſent, & forment chacun une nouvelle bulbe, de laquelle ſortent des feuilles fiſtuleuſes, cylindriques, longues de 3 à 12 pouces, ſur une demi-ligne à 3 lignes de diamètre, ſuivant la groſſeur & la force de la jeune bulbe, qui annonce ordinairement par le nombre de ſes feuilles celui des caïeux qu'elle renferme. Je n'ai jamais vû ni tige ni graine de cette plante.

2. GROSSE ÉCHALOTTE, *Cepa Aſcalonica major.* Celle-ci ne diffère de la précédente que par la groſſeur de ſa bulbe, qui eſt à-peu-près double, & par ſes feuilles qui ſont de grandeur plus que double. Il eſt aſſez rare de conſerver pluſieurs années cette Échalotte ſans

dégénérer ; ce qui me feroit penſer que la petite Échalotte n'eſt que la groſſe dégénérée. Cette altération n'eſt pas étonnante dans une plante exotique, à laquelle on ne connoît pas encore le terrein & la température convenables.

Culture.

DANS le commencement de mars, il faut ſéparer les tubercules des bulbes d'Échalotte ; les planter à 4 pouces de diſtance en bordures ou en planches bien labourées ; ne les point enterrer, ni enfoncer plus qu'à fleur de terre. Elles ne demandent ni arroſement, ni d'autre culture que d'être ſarclées au beſoin. On peut faire uſage des bulbes vertes dès le mois de mai. Vers la fin de juin, lorsque les feuilles ſont entièrement ſéches, on déterre toutes les bulbes ; on les laiſſe quelques jours expoſées au ſoleil, enſuite on les ſerre en lieu ſec. Cette plante eſt difficile ſur le terrein.

ÉPINARD.

1. PETIT ÉPINARD, Épinard commun, *Spinacia minor.* L'Épinard, dont on ignore la patrie, & qui a été inconnu aux Anciens, eſt une des plantes les plus communes dans nos Potagers, & des plus employées dans la cuiſine. Sa racine eſt un pivot long de 4 ou 5 pouces ſur 6 ou 7 lignes de groſſeur dans ſon plus grand diamètre, blanc, quelquefois teint de rouge, ſur-tout aux individus mâles, & garnie de quelque chevelu ou de fibres déliées. Les feuilles qui naiſſent du ſommet de la racine acquièrent 5 ou 6 pouces de longueur ſur 4 ou 5 pouces de largeur; elles ont à leur épanouiſſement une ou deux grandes découpures longues, étroites & pointues; du reſte elles ſont unies, terminées en pointe, & portées par un long & gros pédicule creux en dedans, cannelé en dehors. Du centre de ces grandes feuilles, s'élève une tige haute de 2 ou 2 pieds & demi ſur 7 ou 8 lignes de diamètre, cylindrique, creuſe en dedans, ſouvent cannelée en dehors & quelquefois unie. Elle eſt garnie de feuilles oppoſées ou preſque oppoſées, d'autant moins grandes &

moins découpées qu'elles naiſſent plus loin du pied ; de ſorte que vers l'extrémité de la tige elles ont à peine 2 ou 3 lignes de largeur, & n'ont aucune découpure, ou n'en ont que de fort étroites. La tige eſt terminée par une panicule de fleurs très-nombreuſes, qui dans les individus mâles ſont compoſées d'un calice à cinq diviſions, & de cinq étamines aſſez longues, garnies de leurs ſommets : dans les individus fémelles, elles ſont compoſées d'un calice à quatre diviſions, & de quatre ſtyles terminés par des ſtigmates, & ſuivies de graines pyriformes, ou ovoïdes applaties, renfermées dans une membrane garnie de deux à quatre cornes ou épines fortes & très-aiguës, ou dans une membrane ronde & liſſe ; car il y a deux variétés de cet Épinard, qui ne diffèrent que par la graine épineuſe dans l'une, & unie dans l'autre. Cette dernière eſt plus commode à ſemer. De l'aiſſelle de chaque feuille de la tige, il ſort une panicule, mais beaucoup moindre que celle qui la termine.

2. GRAND ÉPINARD, Épinard de Hollande, *Spinacia major*. Les feuilles de cette variété ſont beaucoup plus grandes que celles de l'Épi-

nard commun. Souvent elles excèdent neuf pouces de longueur, ſur 7 ou 8 pouces de largeur ; ſont plus larges ou ou moins élancées, plus épaiſſes. Sa tige s'élève de 3 à 4 pieds, & prend de 8 à 10 lignes de diamètre. Ses fleurs & ſes graines ſont les mêmes & de même groſſeur. Elle eſt plus profitable, & réſiſte mieux aux fortes gelées.

Culture.

DANS une terre bien labourée, ameublie & amendée, on ſeme la graine d'Épinard en rayons, on la recouvre au rateau, on la marche, ou on bat la terre avec le dos de la béche ; auſſi-tôt on donne une bonne mouillure, & le lendemain on couvre la planche de terreau, ſi l'on en a. La graine d'Epinard commun levera en peu de tems ; celle du grand Épinard ne levera qu'en quinze ou vingt jours. Cette plante n'exige que d'être mouillée au beſoin, & ſarclée exactement.

1°. On ſeme de l'Épinard à la mi-août, qui eſt bon à cueillir, & non pas couper, au commencement d'octobre. On en ſeme à la mi-ſeptembre, qui ne ſe cueille ordinairement qu'en décembre. Ces deux ſemis fourniſſent pendant

l'hyver. On en ſeme encore au commencement d'octobre, qui ne ſe coupent qu'après l'hyver, ſuccèdent aux deux ſemis précédens, & fourniſſent juſqu'aux nouveaux. De ces ſemis faits avant l'hyver, on conſerve la quantité convenable de pieds pour porter de la graine; ils montent dès le commencement de mai : lorsque la fleur eſt paſſée, il eſt bon d'arracher les pieds mâles. On ſoutient les tiges du grand Épinard, & auſſi-tôt qu'elles commencent à jaunir, on les coupe, on les expoſe au ſoleil ſur un drap pendant quelques jours, où la graine acheve de mûrir; auſſi-tôt on la bat & en l'enferme en lieu ſec; elle ſe conſerve trois ans. Celle des ſemis du printems eſt égale en bonté, mais moindre en quantité.

2°. Au commencement de mars, on reprend les ſemailles d'Epinard; & depuis ce tems juſqu'à la fin de l'été on en ſeme tous les quinze jours, parce qu'il ne ſe coupe qu'une fois; il faut même, pendant l'été, le ſemer à l'ombre & le mouiller très-fréquemment, pour l'empêcher de monter en graine preſqu'en naiſſant.

ESTRAGON.

ESTRAGON, Targon, Serpentine, *Abrotanum lini folio acriori & odorato*, I. R. H. Cette plante eſt vivace, & forme une touffe de petites tiges cylindriques, hautes de 18 à 24 pouces, garnies de feuilles alternes, longues d'un à 3 pouces, larges de 2 à 6 lignes, lisses, unies par les bords, d'un vert clair. De l'aiſſelle des feuilles, il ſort des branches garnies de feuilles & de petits rameaux diſpoſés dans le même ordre. Les rameaux de la partie inférieure des tiges & de leurs branches s'alongent très-peu, (rarement plus d'un pouce), & ne portent que des feuilles ; les autres ſe terminent par des panicules & petits épis de très-petites fleurs peu apparentes, les unes fémelles, les autres hermaphrodites, dont les pétales ne s'épanouiſſent point ; les unes & les autres ſont ſuivies de fort petites graines.

Culture.

QUOIQUE cette plante ſe multiplie de ſemences, comme elle en produit rarement, il

eſt plus ordinaire de la propager de boutures, ou mieux de pieds éclatés. Au printems, dès qu'on apperçoit ſes drageons ſortir de terre, on arrache quelques touffes, on les ſépare, & on plante chaque partie à un pied de diſtance en terre bien labourée. Il faut arroſer, ſerfouir, ſarcler ce plant, en couper tous les quinze jours, dans l'été, une partie, afin qu'il pouſſe de nouvelles tiges, dont la feuille ſoit tendre. En novembre, il eſt bon de couper tout l'Eſtragon à fleur de terre, & de couvrir les pieds d'un pouce de terreau. Dans le même tems, on peut en transplanter quelques pieds ſur couche, ſi on veut en avoir pendant l'hyver. Tous les trois ans, il faut renouveller la plantation d'Eſtragon.

FENOUIL.

1. FENOUIL commun, Anis doux, *Fœniculum vulgare ſativum.* Cette plante qui croît naturellement en Afrique, & même dans pluſieurs de nos Provinces, a été transportée dans les Potagers & adoucie par la culture. Elle eſt vivace par ſa racine qui eſt unique, droite, en navet alongé. De ſon collet, il naît des feuilles

assez grandes, aîlées à trois ou quatre rangs, laciniées en longs filamens, portées par des queues cylindriques sans sillon; & il s'élève une tige à 4 ou 5 pieds, cylindrique, droite, pleine d'une moëlle blanche & fongueuse, garnie dans un ordre alterne de feuilles, dont le pédicule, large & membraneux à sa naissance, embrasse la tige sans faire anneau. Vers son extrémité, elle se divise en plusieurs rameaux qui se terminent par de larges ombelles de petites fleurs jaunes à cinq pétales; cinq étamines, deux pistils, portées sur un calice qui se change en deux graines brunes, assez grosses, nues, oblongues, plates & unies d'un côté, convexes & cannelées de l'autre.

2. FENOUIL doux, Fenouil de Florence, *Fæniculum dulce officinarum.* C. B. P. Les feuilles de cette variété sont plus petites, sa tige s'élève beaucoup moins, & ses graines sont triples en grosseur, d'une saveur & d'une odeur plus douces & plus agréables. Ses autres caractères varient, & elle est fort sujette à dégénérer. Les autres espèces & variétés de Fenouil appartiennent plus à la Botanique.

Culture.

LE Fenouil ſe ſeme par rayons au mois de mars en planches ou en bordures, dans un terrein meuble & bien labouré, qui ne ſoit ni froid ni trop humide. Si le tems eſt ſec, on l'arroſe un peu pour le faire lever. En mai, on l'éclaircit ou on le repique, & on le ſarcle. Il n'exige point d'autre culture. Mais ſi l'on veut en faire le même uſage que du Céleri, auquel il eſt bien ſupérieur dans les climats & les terreins qui lui conviennent, il faut ſemer le Fenouil doux en mai ou au commencement de juin ; lorsque le plant eſt aſſez fort, le repiquer en planches comme le Céleri, à un pied de diſtance en tout ſens ; le mouiller ſouvent pour qu'il profite ; le butter lorsqu'il a acquis une force ſuffisante.

FEVE DE MARAIS.

1. LA GROSSE FEVE de MARAIS, *Faba hortenſis major*, élève à 2 ou 2 pieds & demi, d'une à trois tiges creuſes, quadrangulaires, ou relevées de quatre arrêtes ſaillantes, garnies de feuilles dans un ordre alterne, com-

posées de deux à six ou huit folioles presque ovales, qui ne sont pas articulées, mais font corps avec un pédicule triangulaire, sillonné, aîlé à sa naissance, faisant aussi corps avec la tige, & terminé par une très-petite vrille simple qui tient lieu d'impaire. Le nombre des folioles est moindre à proportion que la feuille naît plus près du pied de la plante; mais elles sont plus grandes, (longues de 3 pouces & demi, sur 2 pouces & demi de largeur), plus étroites à leur épanouissement, & plus larges & arrondies à leur extrémité. Les feuilles de Feve sont d'un vert lavé de bleu. Des aisselles des feuilles supérieures à la quatrième ou cinquième, il sort des épis de trois à neuf fleurs papillonnacées, attachées à un pédicule commun, composées d'un calice tubulé à cinq divisions; de cinq pétales, dont le supérieur ou étendart se relève, & est blanc légèrement teint de rouge ou pourpre à sa base, & rayé en dedans d'un grand nombre de lignes ou traits déliés d'un violet presque noir; les deux aîles ou pétales latéraux sont d'un noir velouté, bordés de blanc; & les deux inférieurs ou la nacelle, sont fort petits & blancs: de deux faisceaux, chacun de cinq étamines blanches, & d'un pistil qui se change en une gousse ou

silique un peu charnue, couverte d'un duvet très-fin, preſque cylindrique pendant qu'elle eſt verte, contenant de trois à ſix graines ou Feves, longues de 10 à 12 lignes, ſur 7 ou 8 de largeur, plates, preſque ovales, & couvertes d'une peau fort dure. Lorsqu'elles ſont parvenues à leur maturité, les gouſſes & toute la plante ſe deſſéchent & deviennent noires.

2. FEVE de Marais commune. C'eſt une ſous-variété de la précédente, dont les coſſes ſont auſſi longues, mais beaucoup moins larges, & les Feves plus nombreuſes & moins groſſes.

3. LA PETITE FEVE de Marais, Feve Julienne, *Faba hortenſis minor*, n'eſt admiſe dans les Potagers qu'à cauſe de ſa précocité.

4. LA FEVE de Marais à chaſſis, *Faba hortenſis pumila*, n'eſt pas plus groſſe que la précédente; mais elle mérite d'être cultivée, parce qu'elle rapporte beaucoup, & parce que, ne s'élevant que de 8 à 12 pouces, elle eſt propre à être cultivée ſous chaſſis, & à former de jolies bordures. Elle tale & produit une touffe. Les pieds qui s'alongent, & ne don-

nent qu'une ou deux tiges, doivent être arrachés avant qu'ils fleuriſſent, comme dégénérés en une petite Feve qui ne vaut pas mieux que le N°. 3, ſi ce n'eſt pas elle-même.

5. LA FEVE d'Angleterre, ou Feve de Marais ronde, ou Feve de Windſor, *Faba hortenſis major rotunda*, auſſi groſſe & plus délicate que le No. 1, en diffère par ſa forme qui eſt ronde & plate, imitant celle de la Lentille. Elle eſt préférable aux autres pour faire ſécher verte pour l'hyver.

La Feve de Marais verte, & la Feve d'Angleterre à coſſe très-longue, ont leur mérite.

La plûpart de ces variétés de Feves ont une ſous-variété de couleur rouge. Pluſieurs autres variétés de Feves, que je pourrois ajouter, ſont mépriſables. Celle à fleur rouge n'intéreſſe que par la couleur de ſa fleur.

Culture.

LA groſſe Feve de Marais (la culture des autres eſt la même) aime une bonne terre, plutôt forte que légère, bien labourée, fumée & amendée. On en ſeme dès les mois de décembre & de janvier au pied des murs, à l'ex-

position du Midi. Celles qu'on peut défendre des gelées, des mulots & autres animaux, donnent du fruit en mai. Depuis le mois de février jusqu'à la fin d'avril, elle se seme à 3 ou 4 pouces de distance en planches ou autrement, par rayons distants de 8 à 10 pouces, ou mieux par touffes (*). Lorsque le plant a 4 ou 5 feuilles, il est bon de le serfouir en approchant la terre autour du pied pour le chausser. Il ne demande point d'autres soins jusqu'à ce qu'il soit en fleur. Alors on pince, ou on coupe au dessus du dernier épi, l'extrémité des tiges qui consommeroit inutilement la seve, & qui, étant plus tendre que le reste de la plante, est plus sujette à être attaquée du Puceron. Quoiqu'on ne seme point de Feves de Marais après le mois d'avril, parce qu'ordinairement le jeune plant est ruiné par cet insecte, on peut en risquer quelques semis après ce terme; dans les terreins humides, & dans les années pluvieuses, elles réussissent

(*) La distance entre les Feves & les rayons doit être plus ou moins grande, suivant la variété. Celle que je viens de marquer seroit trop grande pour les petites variétés, auxquelles 3 pouces sur 6 ou 7 suffisent; elle seroit trop petite pour la Feve de Windsor, qu'il faut semer à 5 ou 6 sur 10 ou 12 pouces.

assez bien. On peut aussi après la récolte en vert des premiers semis, couper les tiges à fleur de terre : il en repousse de nouvelles qui donneront une seconde récolte à la fin de l'été, si le Puceron ne les dévaste point, & si le terrein est bon & un peu frais.

Lorsque les pieds qu'on réserve pour graine sont noirs & desséchés, on les arrache, on les bat, & on enferme les Feves en lieu sec. Elles sont bonnes à semer pendant deux ans.

FRAISIER.

LE FRAISIER, *Fragaria*, est une plante vivace dont les feuilles sont disposées dans un ordre circulaire ou spiral, autour d'un support ou d'une petite tige longue d'un à trois pouces, qui est embrassée par des stipules ou membranes minces, coriacées, transparentes, longues, terminées en pointe qui accompagnent les queues des feuilles à leur naissance, & se recouvrent l'une l'autre.

La feuille portée par une queue longue de 4 à 8 pouces, menue, cylindrique, creusée d'un petit sillon, est composée de trois folioles de forme & de grandeur différentes, garnies par les bords de dents aiguës & longues,

dont la pointe eſt de même couleur que le fruit. La foliole directe eſt aſſez régulière, moins large à ſon extrémité qu'au milieu, & terminée en pointe à ſon épanouiſſement. Les deux folioles latérales ſont de forme irrégulière, & ſemblent compoſées chacune de deux folioles réunies. Les appendices ou petites folioles de diverſes forme & grandeur qui ſe trouvent ſouvent ſur la queue des feuilles, & quelques feuilles à cinq folioles bien formées & bien diſtinctes que produiſent les pieds très-vigoureux, rendent cette réunion évidente.

Chaque queue de feuille couvre ſous ſon aiſſelle un œil. Lorſqu'il s'ouvre, il produit une autre tige ou œilleton; ou une branche ou pouſſe rampante, longue d'un à 3 pieds (*) cylindrique, droite, menue, garnie de pluſieurs nœuds embraſſés par des gaînes qui couvrent chacune un œil. Ces yeux produiſent, de deux l'un alternativement, des œilletons qui s'enracinent & propagent le Fraiſier. Les autres yeux alternatifs demeurent fermés; ou, ſi le filet eſt vigoureux, ils produiſent autant de branches qui font les mêmes productions dans le même ordre.

(*) Elle ſe nomme *filet*, *coulant*, *fouet*, *traînaſſe*, &c.

Il s'élève, du centre des tiges ou œilletons capables de fécondité, des tiges beaucoup plus groſſes & beaucoup moins longues que les filets, qui ſe diviſent & ſous-diviſent en petits rameaux enveloppés d'une gaîne à leur naiſſance, & terminés par un bouton à fleur. Ces tiges ſont verticales, & plus ou moins hautes & rameuſes ſuivant la variété.

La fleur eſt compoſée d'un calice d'une ſeule piéce échancrée profondément en dix diviſions longues & terminées en pointe, dont les cinq intérieures, ordinairement les plus grandes, ne varient point de forme; & les extérieures n'ont ni forme ni grandeur conſtantes: de cinq pétales blancs diſpoſés en roſe, plus ou moins grands ſuivant la variété du Fraiſier, & l'endroit où naiſſent les fleurs; car celles qui ſortent des premiers nœuds de la tige ſont les plus grandes, & ont ordinairement plus de cinq pétales, & plus de dix diviſions au calice; les autres diminuent de grandeur à proportion qu'elles ſortent de nœuds ou terminent des rameaux plus éloignés de la tige: de vingt étamines, ou plutôt d'autant de fois quatre étamines qu'il y a de pétales placés régulièrement & ſur un ſeul rang dans les fleurs des Fraiſiers d'Europe; & d'autant de fois cinq

étamines, qu'il y a de pétales dans les fleurs des Fraiſiers d'Amérique : d'un gros ſupport charnu, hémiſphérique, quelquefois un peu conique, garni de cent (ſouvent plus) pistils, dont l'embryon porte un petit ſtyle ſurmonté d'un ſtigmate.

Le ſupport devient un fruit fondant, ſucculent, de couleur & ſaveur différentes ſuivant la variété, de groſſeur & de forme pareillement différentes ſuivant la variété & ſuivant la grandeur de la fleur qui l'a produit, portant ſur la ſurface de la peau des ſemences nues. Nous décrirons les fleurs & les fruits qui naiſſent des premiers nœuds des tiges.

1. FRAISIER commun à fruit rouge, Fraiſier des Bois, *Fragaria vulgaris fructu rubro.* Ce Fraiſier, cultivé dans un bon terrein, forme une touffe de quinze à vingt œilletons, dont les feuilles ſont nombreuſes & grandes, leurs folioles ayant quelquefois 3 pouces & demi de longueur ſur deux & demi de largeur, bordées de dents longues très-aiguës. Ses tiges, fort rameuſes, s'élèvent de 6 à 10 pouces. Ses fleurs ſont bien ouvertes, larges de 9 ou 10 lignes. Ses fruits ordinairement très-raccourcis, quelquefois ovales tronqués par un bout,

de 8 ou 9 lignes de diamètre ſur une hauteur de 6 à 10 lignes, ſont lavés de rouge & teints de rouge foncé vif & brillant, délicats, d'un goût & d'un parfum relevé & excellent. Les premiers fruits mûriſſent vers la fin de mai à l'expoſition du Midi, & les derniers vers la mi-août à l'expoſition du Nord. Si l'on ſeme les graines de Fraiſes des bois, & qu'on cultive en bon terrein le plant qui en naîtra, on recueillera des fruits dont la groſſeur rendra preſque méconnoiſſable l'eſpèce de ce Fraiſier.

2. FRAISIER à fleur ſemi-double, *Fragaria vulgaris flore ſemi-duplici.* Cette variété du Fraiſier commun produit de bon fruit, mais fort petit. Elle n'eſt intéreſſante que par ſes jolies fleurs, qui ont de vingt à quarante-cinq pétales inégaux, diſposés ſur pluſieurs rangs.

3. FRAISIER ſans-coulans, Fraiſier-Buiſſon, *Fragaria vulgaris ſine flagellis repentibus.* C'eſt une autre variété du Fraiſier commun, qui, au lieu de produire des filets, multiplie ſes œilletons quelquefois juſqu'au nombre de cent, qui forment une très groſſe touffe, & par conſéquent donnent des fruits très-nombreux. Il a une ſous-variété à fruit blanc.

4. FRAISIER commun à fruit blanc, *Fragaria vulgaris fructu albo.* C'eſt encore une variété du Fraiſier commun, qui n'en diffère que par la couleur du fruit, qui a moins de goût & de parfum. Ses filets, ſes tiges, & l'onglet des dents de ſes feuilles, ſont blancs.

Il a une ſous-variété propre pour les chaſſis, parce qu'elle eſt fort hâtive, & que ſes tiges & les queues de ſes feuilles s'élèvent peu. On la nomme *Fraiſier à chaſſis*, ou *Fraiſier blanc hâtif d'Angleterre.*

5. FRAISIER de Montreuil, Fraiſier freſſant, *Fragaria hortenſis fructu rubro.* Ce Fraiſier eſt le Fraiſier commun des Bois, ou une variété dont le plant élevé & cultivé dans un bon terrein, & transplanté dans les Potagers, produit des fruits plus gros, mais moins parfumés, ſouvent très-anguleux & comme formés de pluſieurs fruits réunis; effets de la culture & de la bonté du terrein. Il a une ſous-variété à fruit blanc.

Il ſe trouve dans les Bois pluſieurs variétés de Fraiſier commun, dont la culture rend le plant plus ou moins fort, & le fruit plus ou moins gros, plus ou moins arrondi. Souvent, avec le bon plant, on arrache & on transplante

un Fraiſier ſtérile, connu ſous le nom de *Fraiſier coucou*, que l'on ne diſtingue que dans la ſuite par ſes tiges grêles, longues, effilées, & par ſa ſtérilité.

Dans les Bois de Franche-Comté & du Poitou, on trouve un Fraiſier fort différent du Fraiſier commun. La plante & les tiges reſſemblent beaucoup à celles du Fraiſier vert. Les fleurs ſont plus grandes, & les pétales d'un blanc pur. Le fruit eſt très-alongé, renflé par la tête, tronqué par les deux extrémités. Ses ſemences ſont enfoncées dans des cavités ou alvéoles, fort peu nombreuſes. Il a un parfum très-fort & très-fin; mais il donne très-peu de fruit, s'il n'eſt planté au pied d'un mur, ou bien abrité: auſſi ſe place-t-il dans les Bois au pied des buiſſons, & jamais dans des endroits découverts.

6. FRAISIER des Alpes, Fraiſier des mois, *Fragaria minor ſemper florens ac frugeſcens Alpina.* Ce Fraiſier eſt moindre que le Fraiſier commun cultivé dans toutes ſes parties & ſes productions; mais il a l'avantage d'une fécondité que l'art peut rendre preſque continuelle. Non-ſeulement les touffes formées donnent du fruit, mais les œilletons qui naiſſent des filets ont

à peine quelques feuilles (ſouvent ne ſont pas encore enracinés) qu'ils pouſſent une tige, & fleuriſſent. Les plus hautes tiges de ce Fraiſier ont rarement plus de 6 pouces, & ne ſont pas fort rameuſes. Les fleurs ſont larges de 6 ou 7 lignes, & bien ouvertes. Les fruits ſont très-alongés, de forme conique. (Sur le plant vieux & dégénéré ils ſe raccourciſſent beaucoup, mais ils ſe terminent en pointe ; & rarement ils prennent une forme ſphéroïde). Leur couleur eſt d'un rouge brun plus foncé que celle des Fraiſes communes ; le goût & le parfum ſont les mêmes. Il a une ſous-variété à fruit blanc.

7. FRAISIER de Bargemon, *Fragaria minor bifera.* Ce Fraiſier n'eſt pas plus grand que le précédent ; mais ſes tiges & les queues de ſes feuilles ſont moins groſſes ; il talle beaucoup plus, & donne du fruit très-abondamment (aucun Fraiſier n'eſt auſſi fécond). Son fruit eſt petit, arrondi, ou ſphéroïde, blanc ou très-légèrement lavé de rouge, & teint d'un beau rouge-vif, très-abondant en eau d'un goût fin & très-agréable. Je ne ſais ſi aucun Fraiſier mérite plus d'être cultivé. Dans une bonne expoſition, & avec les ſecours de l'art,

on peut en tirer une ſeconde récolte en automne.

8. FRAISIER vert, *Fragaria gracilis, flore & fructu ſubviridibus.* Toutes les parties de ce Fraiſier ſont plus grêles que celles des Fraiſiers précédents. Ses folioles, longues de 2 pouces & demi ſur 2 pouces de largeur, ſont bordées de dents longues & très-aiguës, & conſervent l'impreſſion des plis en éventail qu'elles avoient avant leur développement : preſque toutes les queues des feuilles portent deux appendices. Comme il talle beaucoup, il pouſſe un grand nombre de tiges fort longues, peu rameuſes, qui ne portent chacune que de huit à quinze fleurs, de la même grandeur que celles du Fraiſier commun, dont les pétales plissés, contournés, mal épanouis, ſont de couleur herbacée, qui s'éclaircit enſuite & devient d'un blanc mêlé de vert. Les fruits, de forme ſphéroïde, très-applatie par les extrémités, & ſouvent mal arrondie ſur le diamètre, d'un vert blanchâtre & lavés de rouge brun, fermes, très-abondants en eau d'un goût & d'un parfum agréables, fort adhérents au calice, hauts de 6 à 7 lignes ſur 7 ou 8 lignes, mûriſſent preſque tous en même tems. Les tiges

étant trop foibles pour porter le fruit, il faut le chercher parmi les feuilles, & ſouvent à terre. Le Fraiſier de Bargemon a le même défaut.

9. FRAISIER-CAPERON, , Caperon royal, *Fragaria ſcabra, fructu purpureo majore moſchato.* Les touffes de ce Fraiſier, par le nombre de leurs œilletons & de leurs feuilles, ſont plus groſſes que celles d'aucun autre Fraiſier excepté du Fraiſier ſans-coulans. Toutes ſes parties ſont plus grandes, plus fortes, garnies de duvet plus rude & plus épais que celles des Fraiſiers précédents. Souvent ſes folioles ont plus de 4 pouces de longueur ſur 3 pouces & demi de largeur. Ses tiges ſont groſſes, droites, & tous leurs rameaux s'élevant à la même hauteur & ſe rapprochant, les fleurs, qui s'ouvrent preſque toutes en même-tems, forment un bouquet. Elles ont un pouce de diamètre; & leurs pétales, bien arrondis, ſont d'un blanc très-pur. Ses fruits ſont gros, très-adhérents au calice, d'une forme preſque ovoïde tronquée vers la queue, blancs de cire ou lavés de rouge clair & teints de rouge pourpre, fermes, un peu ſecs, d'un goût peu agréable mêlé de miel & de muſc.

Ce Fraiſier étant hermaphrodite, quoique ſes beaux fruits de médiocre bonté ſoient plus propres à couronner un plat d'autres fraiſes, qu'à être ſervis ſeuls, il doit être cultivé pour féconder les deux Fraiſiers ſuivans, préférablement au Caperon, *Fragaria moſchata dioïca*, anciennement connu (dont il eſt une variété perfectionnée), duquel les deux ſexes ſont ſéparés ſur des individus différens & dont les fruits ne ſont pas meilleurs, ni auſſi beaux: car la culture d'un Fraiſier qui porte du fruit, tel quel, eſt moins ingrate que celle d'un Fraiſier d'autant plus vigoureux qu'il eſt ſtérile, qui porte fort loin ſes filets & de nouveaux pieds, inutiles & incommodes.

10. FRAISIER-FRAMBOISE, *Fragaria ſcabra flore fœmineo, fructu rubro majore, baccæ Idææ ſapore.* Toutes les parties de ce Fraiſier ſont entièrement ſemblables à celles du précédent. Chaque individu ne porte que des fleurs mâles, ou des fleurs fémelles. On ne plante que les individus fémelles, & on fait féconder leurs fleurs par celles du Caperon hermaphrodite. Ses fruits de mêmes forme & groſſeur que les Caperons, d'un beau jaune ou lavés de rouge clair & teints d'un rouge cériſe, ſont fondants,

abondants en eau vineuſe, parfumés de Framboiſe.

11. FRAISIER-ABRICOT, *Fragaria ſcabra flore fœmineo, fructu hinc rubro, indè albido.* Cette variété ne diffère du Fraiſier précédent que par ſes fruits qui ſont plus ſouvent de forme ſphéroïde qu'ovoïde, d'un rouge brun foncé & d'un blanc de cire ou très-légèrement lavés de rouge, fondants, mais d'un goût & d'un parfum très-peu relevés. Si l'on ne recueille le fruit de ce Fraiſier & des deux précédents auſſi-tôt qu'il eſt mûr, il ſe deſſéche ou pourrit.

12. FRAISIER écarlate, Écarlate de Virginie, ſouvent mal nommé Fraiſier de Hollande, de Barbarie, de Siam, Caperon, &c. *Fragaria glabra, fructu coccineo, Virginiana.* Les feuilles de ce Fraiſier ſont d'un vert lavé de bleu, liſſes, très-minces; leurs folioles d'une forme alongée, garnies par les bords de dents fort longues, étroites & aiguës, ſouvent ſont longues de 5 pouces ſur 3 & demi de largeur, ſe ſoutiennent mal, ſe renverſent, ſe roulent. Les pétales des fleurs, ſouvent au nombre de 6 ou 7, ſont preſqu'ovoïdaux. Les tiges fort courtes, dans une direction oblique, peu ra-

meuſes, ne portent ſouvent que quatre ou cinq fleurs, dont les dernières nouent rarement. Les échancrures du calice demeurent appliquées ſur le fruit & le couvrent juſqu'à ſa maturité. Il eſt de forme ovoïde tronquée, de la groſſeur des Fraiſes communes, de couleur écarlate vive, & légèrement lavé de la même couleur, ou blanc, fondant, d'un goût & d'un parfum propres, médiocrement agréables. Nulle Fraiſe n'a les pépins placés dans des alvéoles auſſi profondes.

On cultive ce Fraiſier parce qu'il ſe ſoutient & réuſſit bien ſous chaſſis, & parce qu'il eſt hâtif.

13. FRAISIER du Chili, *Fragaria pubeſcens, flore ampliſſimo, fructu maximo, Chiloenſis.* Toutes les parties de ce Fraiſier ſont fort groſſes, & couvertes d'un duvet blanchâtre long & épais. Dans notre climat, ſa végétation eſt lente; ſes œilletons ſont peu nombreux & peu garnis de feuilles, qui ſont moins grandes que celles de notre Fraiſier commun, d'une étoffe très-épaiſſe; leurs folioles, fort larges à proportion de leur longueur, ſont bordées de dents courtes & peu aiguës. Ses tiges fort groſſes ſe ſoutiennent rarement droites, ſe ramifient peu, ne

portent le plus ſouvent que ſept ou huit fleurs. Ses fleurs ſont très-grandes (quelques-unes excèdent 18 lignes d'étendue), ordinairement mal épanouies; elles ont plus de quarante étamines fort courtes, dont les ſommets ſont avortés & ſans pouſſière ſéminale. De ſorte que ce Fraiſier eſt ſtérile, ſi ſes fleurs ne ſont fécondées par celles de quelqu'un des Fraiſiers ſuivans; car il ne s'allie avec aucun des précédens, excepté avec le Caperon. Comme il eſt tardif, il faut le planter à la meilleure expoſition, pour avancer ſa fleur, & au contraire retarder la floraiſon des Fraiſiers deſtinés à le féconder. Son fruit eſt la plus groſſe de toutes les Fraiſes, ordinairement de forme alongée plus ou moins régulière, ſuivant que la fleur a été plus ou moins fécondée; la peau eſt liſſe, brillante, d'un beau rouge peu foncé, & très-légèrement lavée de rouge. La chair eſt ferme, pleine d'eau très-fraîche d'un goût & d'un parfum peu relevés.

Ce Fraiſier, qui ne peut ſubſiſter dans les terres froides & compactes, n'étant pas touffu, & ne produiſant ordinairement que deux ou trois fruits ſur chaque tige, n'eſt pas d'un grand rapport. Mais la maſſe totale des fruits plus nombreux de la plus belle tige des autres

variétés de Fraiſier n'égale pas celle de ces trois ou quatre fruits.

14. FRAISIER de Bath, *Fragaria flore amplo, fructu maximo hinc albo, indè dilutè coccineo, Bathonica.* Ce Fraiſier provenu du précédent fécondé par un Fraiſier de quelqu'autre race, lui reſſemble beaucoup au printems, lorsque ſes feuilles naiſſantes, très-étoffées, ſes groſſes tiges, ſes gros & vigoureux filets, n'ont pas encore acquis toute leur grandeur; mais toutes ces parties ſont beaucoup moins garnies de poil. Dans un bon terrein frais & cultivé, ſes feuilles, portées par de fort longues & groſſes queues, ſont ſouvent à quatre folioles, longues de 4 pouces & demi, & larges de 3 pouces, d'une étoffe liſſe, brillante, forte, épaiſſe, garnies de grandes dents arrondies. Ses tiges, qui s'élèvent beaucoup plus que celles du Fraiſier du Chili, & ſont un peu plus rameuſes, portent une dixaine de boutons à fleurs, dont les derniers ne s'ouvrent point. Les fleurs, larges de 12 à 14 lignes, ſont grandes, bien épanouies, hermaphrodites parfaites. Ses fruits, ſphéroïdes, ſouvent ovoïdes tronqués, ont un pouce de diamètre & autant de hauteur; leur peau eſt d'un rouge écar-

late peu foncé, & blanche ou rarement lavée de rouge : les ſemences ſont dans des alvéoles aſſez profondes : la chair moins ferme que celle des Fraiſes du Chili, eſt d'un goût & d'un parfum foible, mais elle eſt fort pleine d'eau.

Ce Fraiſier, cultivé dans un terrein qui lui convient, devient le plus grand de tous.

15. FRAISIER Ananas, *Fragaria flore amplissimo, fructu magno Ananæ ſaporem & odorem referente.* Ce Fraiſier, né des ſemences du Fraiſier du Chili fécondées par le Caperon, reſſemble beaucoup au Fraiſier de Bath, auquel il eſt peu inférieur en grandeur ; ſes feuilles ſont plus liſſes, & toute la plante eſt plus garnie de poil. Ses fleurs ſont égales (quelquefois plus grandes) à celles du Fraiſier du Chili, mieux ouvertes, & réuniſſent les parties des deux ſexes néceſſaires à la fructification. Comme leur épanouiſſement eſt ſucceſſif, à de grands intervalles, il eſt plus propre que tout autre à féconder celui du Chili qui fleurit tard. Ses fruits ſont preſqu'auſſi gros que la Fraiſe de Bath ; les plus gros ſont ovoïdes, les autres ſont ordinairement ſphéroïdes fort applatis. Leur peau très-liſſe & brillante, eſt d'un côté teinte de rouge un peu ponceau, & de l'autre

légèrement lavée de rouge ſur un fond jaune très-clair. Leur chair eſt pleine d'eau d'un goût & d'un parfum très-agréables, imitant un peu ceux de l'Ananas.

16. FRAISIER de Caroline, *Fragaria flore amplo, fructu magno, rotundo, Carolinienſis.* Ce Fraiſier, un peu moindre que le précédent dans toutes ſes parties, lui reſſemble beaucoup. Il eſt moins garni de poil; ſes fleurs ſont moins grandes; ſes fruits plus ſouvent arrondis, ou un peu alongés, qu'ovoïdes, prennent beaucoup plus de couleur; & leur parfum différent eſt plus relevé que celui de la Fraiſe de Bath.

Les ſemences de la Fraiſe du Chili ont produit pluſieurs autres variétés de Fraiſiers qui diffèrent peu des précédentes. Il y en a cependant une remarquable, dont le fruit a la peau d'un rouge très-foncé, & la chair presque toute teinte de rouge.

Les huit premiers Fraiſiers, & leur ſous-variétés, ſont originaires de notre Continent, qui en produit pluſieurs autres variétés plus intéreſſantes pour les Curieux que pour les Cultivateurs. Nous devons les autres au Nouveau-Monde.

Culture.

LE Fraiſier ſe multiplie par les jeunes pieds provenant des filets, ou mieux par les œilletons éclatés des touffes, ou mieux encore par les ſemences.

Les graines doivent être recueillies ſur les plus belles Fraiſes parfaitement ou même exceſſivement mûres, & ſemées comme nous l'avons marqué pour les petites graines à l'article des Semis. Elles levent dans l'espace de 10 à 20 jours, ſi elles ſont toutes fraîches; beaucoup plus tard, ſi elles ſont anciennes. Lorsque le plant a cinq ou ſix feuilles, on peut le repiquer en pépinière, ou en place à demeure.

La plantation des Fraiſiers, élevés de graines, tirés des bois, éclatés des vieux pieds, nés des filets, ſe peut faire en toute ſaiſon, mais mieux en avril, afin que le plant ne puiſſe pas donner de fruit dans la même année; & qu'au lieu de s'épuiſer à produire quelques Fraiſes, il ſe fortifie, & multiplie ſes tales ou œilletons pour donner l'année ſuivante une récolte abondante. Si l'on a ramaſſé le plant dès l'automne ou pendant l'hyver, il faut le planter en jauge, & ne le mettre en place qu'en avril;

&

& ſi quelques pieds pouſſent une tige, la couper avant que les fleurs s'ouvrent.

Le Fraiſier ſe plante en planches mieux qu'en bordures, à la houlette ou à la chéville; les variétés qui ſont grandes ou qui talent beaucoup, à une diſtance de 15 à 18 pouces entre chaque pied; les autres, à 10 ou 12 pouces.

Il ſe plaît dans une bonne terre légère, meuble & fraîche; & il aime à être défendu des rayons brûlants du ſoleil pendant quelques heures de la journée. Les labours, binages, ſerfouiſſages, lui ſont néceſſaires. Les arroſements fréquents augmentent ſa vigueur, & la groſſeur de ſon fruit, mais ils en affoibliſſent le parfum.

Couper toutes les feuilles du Fraiſier après la récolte du fruit, c'eſt une mauvaiſe pratique, qui fait périr beaucoup d'œilletons & ſouvent des pieds entiers. Il faut ſeulement retrancher tous les filets qui ne ſont pas néceſſaires pour remplacer les pieds morts, ou pour fournir de nouveau plant; & enſuite biner & réchauſſer le Fraiſier, afin qu'il tale & ſe fortifie.

Ordinairement le plant de Fraiſier, après avoir donné deux récoltes, ſe dégarnit, & la

plus grande partie périt. Dans quelques terreins, il ſe ſoutient trois ou quatre ans, & même davantage. J'ai de très-longues bordures de Fraiſiers de Bath, de Caroline, & d'Écarlate de Virginie qui ſubſiſtent en bon état depuis dix ans, ſans que je les aye regarnies de nouvelle terre. Tous les trois ou quatre ans je les éclaircis, en arrachant les plus vieux pieds. Mais il y a peu de terreins où cette plante puiſſe ſubſiſter auſſi long-tems; & comme elle effritte beaucoup la terre, on ne doit la remettre dans la même place que dix ou douze ans après.

On fait pluſieurs plantations de Fraiſier des Alpes depuis le commencement de mars juſqu'à la fin de juin (*), afin de faire des récoltes ſucceſſives dans la même année juſqu'à la fin de l'automne. Ces nouveaux plants portent du fruit non-ſeulement ſur les tales des pieds; mais ſur les jeunes œilletons qui naiſſent de leurs filets. L'année ſuivante, ils donneront une récolte en même tems que les autres Fraiſiers. Auſſi-tôt après cette récolte, il faut retrancher tous leurs filets, réchauffer les

(*) Le plant élevé de graine eſt préférable; on peut ſemer depuis le mois de février juſqu'à la fin de juillet.

pieds, donner quelques arroſements pendant l'été ; ils produiront une ſeconde récolte abondante en automne. Enſuite il faudra détruire le plant.

En avril, on plante en pleine terre, ou en pots, des pieds forts de Fraiſiers des Bois, de Montreuil, des Alpes, & mieux de Blanc hâtif d'Angleterre, & d'Écarlate. On les place à l'ombre pendant l'été ; on les éfile ; on les mouille, pour les fortifier & les faire taler. Depuis la fin de ſeptembre juſqu'à la fin de janvier, on les place ſous des chaſſis, pour ſe procurer des Fraiſes pendant l'hyver & le printems. Il ne leur faut qu'une chaleur modérée, mais autant d'air, ſurtout pendant leur floraiſon, qu'il eſt possible de leur en donner, ſans retarder leur progrès. Lorsque ces Fraiſiers ceſſent de rapporter, il faut les lever en motte, les replanter en pleine terre, les défendre du ſoleil, & les arroſer juſqu'à ce qu'ils aient bien repris vigueur ; ils donneront une nouvelle récolte en ſeptembre & octobre.

La chaleur humide des couches fait ſouvent périr le Fraiſier des Alpes. Dans les hyvers ordinaires, il ſuffit de le garantir des grands froids avec des caiſſes couvertes de chaſſis vitrés, & garnies par dehors de grande paille,

de mouſſe, ou de terre; lever les chaſſis, pour donner de l'air lorsqu'il eſt ſupportable.

Dans les terreins chauds & légers, où ſouvent le Ver blanc dévaſte les Fraiſiers, il faut ſemer ça & là dans les ſentiers & même dans les planches, dès la fin de février & en mars, des Feves de Marais ou des Féverolles. Cet inſecte préfère les racines tendres de cette plante aux racines preſque ligneuſes du Fraiſier. Auſſitôt que l'on apperçoit quelque pied de Feve fané, on fouille & on écraſe les Vers blancs qu'on y trouve. C'eſt l'expédient le plus sûr pour détruire cet ennemi.

GIRAUMON ET PASTISSON.

NOTRE Nomenclature m'a fait ſéparer du Potiron ces deux plantes exotiques annuelles, qui auroient dû être traitées dans le même article. Leurs caractères étant les mêmes, j'ajouterai ſeulement : 1°. Que les Giraumons varient beaucoup de forme, de couleur & de groſſeur. Il y en a de ronds, de longs; de différentes nuances de vert, de jaune, de tachetés & de rayés de jaune ſur un fond vert; de gros, de petits; de liſſes, de rudes,

de boſſelés, &c. Ceux qui ſont les plus gros, & les mieux arrondis, & dont la peau eſt la moins dure, la moins liſſe, la moins foncée en couleurs, ſont les meilleurs. Leur chair fine, délicate, moins aqueuſe que celle du Concombre, propre aux mêmes uſages, n'en a point le goût fort & déſagréable. Ils ſe conſervent très-avant dans l'hyver.

2°. Qu'il n'y a peut-être aucune plante dont les variétés offrent autant de diverſité dans les fruits, que celles du Paſtisson. La plante s'élève plus ſouvent qu'elle ne rampe. La longueur ordinaire de ſes branches eſt de 3 à 4 pieds. Ses feuilles naiſſent peu diſtantes les unes des autres. Ses fruits ſont fort petits par comparaiſon avec ceux de la plûpart des plantes de la même famille; leur couleur varie depuis le jaune le plus pâle juſqu'au plus foncé, ſouvent tacheté ou rayé de vert; leur chair eſt ferme & caſſante; coupée par morceaux minces, macérée dans le lait froid pendant 3 ou 4 heures, roulée dans la farine ou enveloppée de pâte & frite comme les bignets, elle eſt agréable & d'un goût qui imite celui de l'Artichaud. La variété la plus cultivée eſt celle que la ſingularité de ſa forme fait nommer *Bonnet d'Électeur*, *Bonnet-de-Prêtre*, *Arti-*

chaud de Jéruſalem, &c. & celui qu'on nomme *Giraumon-Turban*, d'une forme encore plus ſingulière, & qui dans un bon terrein acquiert ſouvent plus de 8 pouces de diamètre. Ces fruits ſe conſervent juſqu'au delà de l'hyver.

Je ne fais point mention des Courges, Gourdes, Orangines, Trompettes d'Allemagne, Coloquinelles, &c. fruits agréables à la vûe, inutiles pour la vie.

La culture de toutes ces plantes eſt la même que celle de la Citrouille & du Potiron, ci-devant *page* 172. Mais comme la plûpart grimpent, ou s'élèvent droites, il faut les planter au pied des murs, ou leur donner des tuteurs pour les ſoutenir. Leurs graines ſe conſervent bonnes à ſemer pendant trois ans. Si tous ces fruits ne ſont bien iſolés, ils ſe font dégénérer les uns les autres.

HARICOT.

CETTE plante, *Phaſeolus*, que je crois avoir été inconnue aux Anciens, étant d'un grand produit, & d'un grand uſage tant en vert qu'en ſec, ſe cultive dans tous les jardins. Sa ſenſibilité aux moindres gelées montre bien

qu'elle n'eſt pas indigène. Ses variétés ſe ſont multipliées au nombre de plus de cent, diſtinguées par la grandeur de la plante ; la couleur des fleurs ; la groſſeur, la forme, les couleurs des fruits qu'on nomme *Haricots*, *Feves*, *Feves de Haricot*, *Pois de mai*, *&c.* & par la grandeur & les qualités des coſſes vertes. Je ne décrirai que les plus intéreſſantes. Elles ſe diviſent en *Haricots à filets, à rames, ou grimpants ;* & en *Haricots nains, bas*, ou *ſans rames.*

1°. LE *Haricot-Nain* forme une petite tige cannelée, dont les feuilles ſont alternes ; de leur aiſſelle, il ſort de petits rameaux dont la plûpart ſe ſous-diviſent en de moindres, pareillement cannelés & garnis de feuilles. De l'aiſſelle des feuilles de ces rameaux, & de celles de la tige, à côté de la baſe des rameaux, il ſort de longs pédicules, ou petits rameaux, terminés par des bouquets de quatre à dix fleurs, oppoſées deux à deux & portées par un petit pédicule qui s'alonge de 3 à 12 lignes. La hauteur totale de la plante eſt de 12 à 15 pouces. Les feuilles ſont portées par une queue cannelée, longue de 3 à 6 pouces, articulée ſur une eſpèce d'avant pédicule, long de 2 à 4 lignes, & diviſée à ſon extré-

mité en trois pédicules, dont les deux latéraux ſont très-courts, & celui du milieu eſt long d'un à 2 pouces. A ces pédicules ſont articulées trois folioles, dont les deux latérales ſont diviſées très-inégalement, ſuivant leur longueur, par une nervure, ce qui ſembleroit indiquer que deux folioles ſont réunies en une, & que la feuille du Haricot pourroit être compoſée de cinq folioles, ou aîlée à deux rangs & une impaire. Il s'en trouve de telles ſur pluſieurs Haricots dans les terres de première qualité, & fréquemment ſur les Haricots-Feve, No. 1. & 2. Ces folioles, à-peu-près égales en ſurface, ont de 3 à 6 pouces de longueur, & de 2 & demi à 4 pouces de largeur, ſuivant la variété de la plante; leur plus grande largeur eſt près de leur baſe; elles ſe terminent preſque régulièrement en pointe, unies ſur les bords, minces, d'un beau vert-pré. Les fleurs ſont blanches, ou purpurines, ſuivant la variété, compoſées d'un calice en godet labié, dont la lèvre ſupérieure eſt échancrée, & l'inférieure eſt à trois diviſions larges, & pointues; il eſt couvert par deux gaînes ou feuilles florales plus grandes que lui; d'un étendart court, mais fort large, droit, un peu échancré en cœur, & réfléchi par les côtés;

de deux aîles elliptiques, portées par de longs onglets, beaucoup plus ſaillantes, quoique peu plus longues que l'étendart d'une nacelle étroite, roulée en ſpirale & enveloppant dix étamines en deux faiſceaux, & un ſtyle placé ſur un embryon fort alongé, qui devient une ſilique ou coſſe applatie, terminée par une pointe molle fort aiguë, diviſée par des cloiſons transverſales très-minces en pluſieurs loges au bout l'une de l'autre, contenant chacune une ſemence ou feve. La longueur (de 3 à 8 pouces) des coſſes, leur largeur (de 4 à 8 lignes), le nombre de leurs ſemences (de 3 à 15) varient ſuivant la variété.

2°. Le *Haricot à rames* pouſſe de l'aiſſelle de ſes premières feuilles trois ou quatre filets grêles, cannelés, qui s'alongent de 4 juſqu'à plus de 20 pieds ſuivant la variété, & ſont garnis de feuilles alternes diſtantes de 4 à 8 pouces l'une de l'autre. De l'aiſſelle de chacune de ces feuilles, il ſort un bouquet de fleurs. Ces filets ſe roulent en vis dans un ſens oppoſé au mouvement du ſoleil, c'eſt-à-dire, de l'Oueſt à l'Eſt, autour des rames, ou les unes autour des autres au défaut d'autre appui.

I. Haricots à Rames.

10. HARICOT-FEVE blanc, Haricot d'Eſpagne blanc (*), *Phaſeolus ſcandens major albus, Hiſpanicus.* Les tiges & les feuilles de ce Haricot ſont grêles. Il fleurit par bouquets de ſix à vingt belles & très-grandes fleurs blanches oppoſées deux à deux ſur un grand pédicule commun long de 10 à 18 pouces. La plûpart de ces fleurs coule; il n'en noue qu'une ou deux de chaque bouquet. Les cóſſes ſont grandes, recourbées, d'un vert foncé, rudes au toucher, épaiſſes ou plantureuſes; elles ne contiennent que quatre ou cinq groſſes Feves d'un blanc pur, longues de 9 à 10 lignes, larges de 5 à 6 lignes. (C'eſt le plus gros de tous les Haricots qui ſe cultivent dans notre continent). Lorsque les tiges ſont épuiſées, il ſort des bouquets de fleurs des nœuds les plus bas;

(*) Ce Haricot me paroît l'auteur & le chef de toute ou d'une partie de ſa famille; car l'ayant cultivé en grand, il m'a donné pluſieurs fois le Haricot de Soiſſons, le Haricot coſſu, un fort beau Haricot qu'on nomme *Haricot de l'Hermitage*: & pluſieurs autres variétés de Haricots blancs communs qui ſe cultivent dans les Provinces. J'ai auſſi cultivé en grand le No. 2, ſans en avoir jamais obtenu aucune variété.

& ces fleurs nouent mieux que celles de la première saison, mais les cosses sont fort petites, & ne contiennent qu'une ou deux feves. Les cosses vertes, cueillies avant qu'elles ayent acquis la moitié de leur grandeur, sont tendres & assez bonnes; mais elles ont besoin d'être un peu relevées par l'assaisonnement, parce que, ne contenant que très-peu de feves, elles ont peu de saveur. Les feves séches seroient fort bonnes, si elles n'avoient pas quelquefois la peau un peu dure; mais tendre écossées, elles sont excellentes. Il faut semer ce Haricot de bonne heure pour jouir de toute sa fécondité. Il craint moins que la plûpart des autres les derniers froids du printems, & les premiers de l'automne.

2. HARICOT-FEVE gris, Haricot d'Espagne, *Phaseolus scandens major dilutè violaceus è nigro variegatus, Hispanicus.* Ce Haricot paroît une sous-variété du précédent. Il est plus grêle dans toutes ses parties. Ses fleurs sont grandes, de couleur ponceau; en automne elles se teignent de violet. Ses feves sont de couleur gris-de-lin, jaspées de noir. On ne le cultive ordinairement que pour ses belles fleurs.

3. HARICOT coſſu, grand Haricot blanc, *Phaſeolus ſcandens, maximâ ſiliquâ, albus.* Il rame fort haut. Ses fleurs ſont grandes. Dans les terreins légers ſes feuilles ſe criſpent, & ſes coſſes ſont comme avortées par l'extrémité; elles ſont plates, longues de 8 à 9 pouces, larges d'un pouce, très-peu parcheminеuſes, & contiennent 7 ou 8 feves blanches, plates, aſſez grandes.

4. HARICOT de Soiſſons, *Phaſeolus ſcandens ſplendidè albus, ſerotinus. Phaſeolus vulgaris, LIN.* On fait rarement uſage des coſſes vertes de ce Haricot, parce qu'elles ſont dures & parcheminеuſes, à moins qu'elles ne ſoient priſes fort petites. Elles deviennent longues de 5 à 6 pouces, & larges de 6 ou 7 lignes, & ſe marbrent un peu de violet, lorsqu'elles commencent à ſécher. Elles contiennent de 6 à 8 feves applaties, d'un blanc pur & brillant, longues de 9 lignes, larges de 4, les meilleures de toutes en grain tendre & en feves ſéches.

5. HARICOT blanc commun, *Phaſeolus ſcandens obſoletè albus, vulgaris.* Ce Haricot eſt d'un grand produit. Ses coſſes longues de 5 à

6 pouces, moins larges que celles du précédent, ordinairement recourbées, trop parchemineuſes, ſont garnies de 7 ou 8 feves de groſſeur médiocre, d'un blanc un peu terne, bonnes tant nouvelles que ſéches.

Il y a pluſieurs autres ſous-variétés de Haricots blancs, de diverſes groſſeurs & de bon rapport; mais comme ils ne ſont bons qu'en feves ſéches, & que pour cet uſage même ils ſont inférieurs à celui de Soiſſons & au ſuivant, je n'en fais point mention.

6. HARICOT mignon blanc, *Phaſeolus ſcandens minor albus, hyemalis.* Quelques-uns préfèrent ce petit Haricot à celui de Soiſſons. Il eſt d'un très-grand rapport, & ne rame pas fort haut. Ses petites coſſes vertes ſont fort bonnes, étant cueillies avant que le parchemin y ſoit formé. Elles contiennent 6 ou 7 petites feves d'un beau blanc, ovales, preſque rondes ſur leur diamètre, d'un goût relevé & excellent.

7. HARICOT Prédome blanc, Haricot blanc ſans parchemin, *Phaſeolus ſcandens minor albus, ſiliquâ tenerrimâ.* C'eſt le plus eſtimable de tous les Haricots blancs. Ses petites coſſes très-nom-

breuſes n'ont aucun parchemin, & ſont comeſtibles juſqu'à ce qu'elles ſoient preſque entièrement féches. Etant bien garnies de feves, elles ont beaucoup de ſaveur. Les feves ſont petites, presque rondes, d'un blanc pur, bonnes féches. Comme il eſt aſſez hâtif, on peut le ſemer juſques vers la fin de juillet. Il s'élève peu.

8. HARICOTIN, Haricot-lentille, *Phaſeolus minimus ſcandens, albus ſubrotundus.* Ce Haricot eſt le plus petit de tous. Il produit un plus grand nombre de coſſes qu'aucun autre; étant très-garnies de feves, elles ont fort bon goût; mais dès qu'elles approchent de leur grandeur, elles deviennent dures & parcheminеuſes. Ses feves ont environ 3 lignes, ſont preſque rondes, d'un aſſez beau blanc, bonnes en ſec.

Il a 7 ou 8 ſous-variétés de diverſes couleurs ou marbrures, & de mêmes qualités.

9. HARICOT jaune tendre, *Phaſeolus ſcandens flavus, ſiliquâ tenerâ.* Ce Haricot eſt hâtif, & de très-grand rapport. Ses coſſes ſont belles, longues de 5 à 6 pouces; ont très-peu de parchemin; renferment de quatre à ſept feves jaunes.

10. HARICOT tout-jaune, *Phaſeolus ſcandens totus-flavus, ſiliquâ tenerrimâ.* C'eſt un excellent Haricot, dont toutes les parties, feuilles, filets, &c. ſont jaunes, excepté les fleurs, qui ſont blanches. Ses coſſes belles, tendres, ſans aucun parchemin, ſont d'un jaune très-pâle, preſque blanches. Leur longueur eſt de plus de 6 pouces, & leur largeur de 7 lignes. Elles ſont garnies de ſix ou ſept feves jaunes. Il eſt hâtif; s'élève peu; produit beaucoup, dès le pied.

11. HARICOT Prédome jaune, *Phaſeolus ſcandens minor flavus, ſiliquâ tenerrimâ.* Le Prédome jaune ne diffère du blanc que par la couleur. Il en a toutes les bonnes qualités; il paroît même encore un peu plus tendre.

12. HARICOT mignon jaune, *Phaſeolus ſcandens minor flavus, hyemalis.* La couleur jaune, & la forme des feves qui eſt un peu conique, diſtinguent ce Haricot du Mignon blanc.

J'omets pluſieurs autres ſous-variétés de Haricots jaunes, parce que leurs coſſes vertes ſont dures, & que leurs feves ſéches ne ſont ni préférables ni comparables aux blanches & aux rouges.

13. HARICOT rouge commun, *Phaſeolus ſcandens purpureus vulgaris.* On cultive aſſez communément ce Haricot, parce qu'il produit beaucoup depuis le pied juſqu'à l'extrémité; & que ſa coſſe eſt grande, tendre juſqu'à ce qu'elle ait acquis la moitié de ſa grandeur, & garnie de ſix ou ſept feves rouges aſſez groſſes. Comme tous les Haricots rouges ſont bons (du plus au moins) en vert, & excellents en feves ſéches, on en cultive pluſieurs ſous-variétés, dont je ne fais point mention, parce qu'ils ſont inférieurs en bonté à celui-ci & aux deux ſuivants.

14. HARICOT rouge ſans parchemin, *Phaſeolus ſcandens purpureus, ſiliquâ tenerrimâ.* C'eſt le plus intéreſſant des Haricots rouges, par la grandeur de ſes coſſes, qui ſont tendres, ſans parchemin; & par la bonté de ſes feves rouges, tans nouvelles que ſéches. Il rame fort haut; & il eſt ſenſible aux moindres gelées, qui tachent ſes coſſes.

15. HARICOT-POIS rouge, Haricot de Prague, *Phaſeolus ſcandens rotundus atropurpureus, ſiliquâ tenerrimâ.* Ce Haricot, qui s'élève beaucoup, doit être ſemé de très-bonne heure, parce qu'il

qu'il eſt fort tardif à produire ; mais il eſt de grand rapport. Ses coſſes ſont de grandeur médiocre, bien nourries, preſque toutes recourbées & formant un arc en arrière. Elles n'ont aucun parchemin ni filet, & peuvent ſe manger étant preſqu'entièrement ſéches. Si elles ont un défaut, c'eſt d'être trop tendres, & de cuire plus promptement que les grains dont elles ſont bien garnies. Les feves ſont preſque exactement rondes ; d'un rouge foncé tirant ſur le violet.

16. HARICOT Indienne, *Phaſeolus ſcandens pictus*. Je ne parle de ce Haricot qu'à cauſe de la beauté de ſes feves, groſſes, belles, bien nourries, longues de 8 lignes, larges de 4 lignes, marquées autour de l'œil d'une grande tache d'un rouge-brun & terne, & parſémées de petits points de même couleur ſur un fond blanc. Elles ſont excellentes nouvelles, médiocrement bonnes ſéches, parce qu'elles ont la peau fort dure. Ses coſſes rudes, groſſières, très-parcheminеuſes, ne ſont comeſtibles que fort petites.

Il a une ſous-variété de mêmes groſſeur, forme, qualités, teinte dans la majeure partie, & dans le reſte parſéméede gros points de couleur maure-doré, ou rouge moins brun.

17. HARICOT Alleman, *Phaſeolus ſcandens rufeſcens è nigro varius.* Celui-ci n'a contre lui que ſa couleur. Il eſt le plus hâtif des Haricots à rames, & ne s'élève pas fort haut. Ses fleurs ſont d'un violet clair ; ſes coſſes ſont belles & grandes, longues de 7 pouces, larges de 9 lignes, tendres & ſans parchemin ; mais elles ſe marbrent beaucoup de violet foncé. Elles contiennent ſix ou ſept feves applaties, rouſſâtres, marbrées de noir, fort bonnes nouvelles & ſéches.

18. HARICOT de Terre-Neuve, *Phaſeolus ſcandens albidus è fulvo varius.* Les coſſes de ce Haricot ſont auſſi longues que celles du précédent, moins larges, preſqu'aussi tendres, & ne ſe marbrent tant ſoit peu de rouge, que lorsqu'elles commencent à ſécher. Elles contiennent ſept ou huit belles feves plates, d'un blanc un peu jaune, marbrées de fauve ou roux fort clair. Sa fleur ſe lave très-légèrement de rouge. Il eſt de grand rapport.

Il eſt inutile d'ajouter ici un grand nombre de Haricots noirs, bleus, gris-de-perle, roux, ventre-de-biche, aurore, verdâtres, caffé, maure-doré, &c. & un plus grand nombre qui ſont diverſement marquetés, jaſpés, émaillés,

marbrés, &c. quoique quelques-uns ſoient de grand rapport, & bons en feves ſéches.

II. Haricots Nains.

1. HARICOT Nain blanc commun, *Phaſeolus humilis albus vulgaris.* Ce Haricot eſt en effet très-commun dans les campagnes, parce qu'il produit beaucoup. Il s'élève à 12 ou 15 pouces; ſes coſſes ſont longues d'environ 5 pouces, bien nourries, fort parchemineuſes, garnies de cinq ou ſix feves blanches, longues de 5 à 6 lignes, arrondies ſur leur diamètre, très-bonnes nouvelles & ſéches.

2. HARICOT Nain blanc hâtif de Hollande, *Phaſeolus humilis albus præcox.* Il s'élève un peu moins que le précédent. Ses coſſes ſont aſſez belles, médiocrement tendres dès qu'elles approchent de leur grandeur, garnies de ſix ou ſept feves d'un beau blanc, preſque régulièrement ovales.

3. HARICOT Nain blanc hâtif de Laon, *Phaſeolus humilis albus præcox.* Les coſſes de ce Haricot ſont longuettes, étroites, tendres, quoiqu'elles ne ſoient pas ſans parchemin,

contenant de quatre à six feves plates, fort alongées, courbes du côté de l'œil, elliptiques de l'autre côté, d'un blanc pur, fort bonnes. Une grande partie de la cosse vers la queue est vuide & sans feves.

4. HARICOT Nain blanc de Périgord, *Phaseolus humilis albus minor multifer.* Le Périgord s'élève très-peu, est hâtif, produit un très-grand nombre de petites cosses assez tendres, contenant quatre ou cinq petites feves blanches. C'est une jolie & fort bonne variété.

5. HARICOT Nain blanc Lanson, *Phaseolus humilis albus longissimus.* Cette variété se distingue bien de toutes les autres par ses cosses très-longues, très-menues, médiocrement tendres, peu garnies de feves (quatre ou cinq) blanches, petites, très-alongées, arrondies sur leur diamètre.

6. HARICOT Nain blanc flagellé, *Phaseolus humilis albus, siliquâ è rubro variegatâ.* C'est une des meilleures variétés. Il est aussi hâtif que les N°. 2 & 3. La plante s'élève plus qu'aucun des Nains précédents. Les cosses sont grandes & belles, longues de 6 pouces, larges de

ſix lignes, tendres & bonnes avant qu'elles ayent acquis les deux tiers de leur grandeur. En ſéchant elles ſe marbrent de rouge; elles contiennent cinq ou ſix belles feves blanches, l'œil bordé d'un peu de jaune, très-bonnes nouvelles & ſéches.

7. HARICOT Nain ſoufre, *Phaſeolus humilis melinus*. Ce petit Haricot eſt très-hâtif. Ses coſſes ſont petites, tendres, & preſque ſans parchemin; elles contiennent quatre ou cinq petites feves couleur de ſoufre (aurore dans les terres fortes) dont l'œil eſt bordé d'aurore.

8. HARICOT Nain ventre-de-biche, *Phaſeolus humilis fulvus*. Il s'élève beaucoup. Ses fleurs ſont lavées de violet clair. Ses coſſes ſont larges, de longueur médiocre, tendres, très-peu parcheminеuſes, d'un vert foncé, garnies de trois à cinq feves aſſez groſſes, plates, de couleur ventre-de-biche, l'œil bordé de rouge. Il eſt hâtif, produit beaucoup & long-tems.

9. HARICOT Nain jaune précoce, *Phaſeolus humilis flavus præcox*. C'eſt le plus hâtif de tous les Haricots. Sa coſſe eſt petite, peu tendre, garnie de cinq ou ſix feves jaunes, preſque

régulièrement ovales, l'œil bordé d'un peu de rouge.

10. HARICOT Nain jaune ſans parchemin, *Phaſeolus humilis flavus siliquâ tenerâ.* Il eſt aſſez hâtif, & de grand rapport. Ses coſſes ſont petites, tendres, ſans parchemin, & ne contiennent ordinairement que trois ou quatre petites ſeves jaunes.

11. HARICOT Nain jaune hâtif ſans parchemin, *Phaſeolus humilis flavus præcox, siliquâ tenerrimâ.* Celui-ci eſt beaucoup plus hâtif que les No. 2 & 3. La plante s'élève très-peu; donne un très-grand nombre de petites coſſes, la plûpart très-courbées, tendres, ſans parchemin. Avant que de ſécher, elles deviennent d'un rouge très-vif, qui diſparoît lorsqu'elles ſont ſéches. Elles renferment cinq ou ſix ſeves jaunes, l'œil bordé de rouge. Ce Haricot eſt regardé comme le meilleur des Nains. Beaucoup de pieds dégénèrent en Haricots noirs, dont la coſſe ſe teint entièrement de rouge, & devient violette en ſéchant. Il faut être attentif à les trier des jaunes, que l'on réſerve pour graine.

12. HARICOT Nain rouge hâtif, *Phaſeolus humilis purpureus præcox.* Ce Haricot s'élève beaucoup. Il eſt plus hâtif que ceux de Laon & de Hollande. Sa fleur eſt lavée de violet clair. Ses coſſes ſont petites, bonnes, & tendres avant qu'elles ayent acquis leur grandeur; & contiennent quatre ou cinq petites feves d'un beau rouge, de forme ovale, bien nourries & arrondies ſur leur diamètre.

13. HARICOT Nain rouge, *Phaſeolus humilis ſaturè ruber.* Quant à la plante, il diffère peu du précédent. Sa fleur eſt bien teinte de violet. Ses coſſes ſont fort larges & aſſez tendres; elles ſont garnies de cinq ou ſix feves d'un rouge brun, de forme ovale raccourcie.

14. HARICOT Nain de Cherbourg, *Phaſeolus humilis albus è violaceo variegatus.* Ce Haricot s'élève beaucoup. Ses feuilles ſont grandes. Ses fleurs ſe lavent de violet. Il eſt fort hâtif; donne pendant long-tems une grande abondance de belles coſſes, tendres étant priſes petites, un peu trop marbrées de violet; contenant cinq ou ſix belles & groſſes feves légèrement marbrées de violet ſur un fond blanc un peu roux, l'œil bordé d'aurore, excellentes nouvelles & ſéches.

Je ſupprime beaucoup de variétés de Haricots Nains jaunes, rouges, rouges marbrés de rouge, rouges marbrés de noir, blancs marbrés de rouge, de violets, &c. qui ne ſont bons qu'en feves ſéches.

15. HARICOT Nain blanc Suiſſe, *Phaſeolus humilis albus cylindricus.* Sa coſſe, de grandeur médiocre, devient dure & parchemineuſe dès qu'elle a acquis la moitié de ſa grandeur. Cependant on le cultive pour le conſommer en vert, parce qu'il produit beaucoup de coſſes; & que, n'étant pas fort ſenſible aux petites gelées, il ſe ſeme dans la première & la dernière ſaiſon : car ſa coſſe ne contient que quatre ou cinq feves de moyenne groſſeur, d'un blanc un peu terne, de forme alongée, & arrondie ſur ſon diamètre. Ainſi il n'eſt pas de grand rapport en feves ſéches.

Il a une ſous-variété de même produit & de mêmes qualités, qui ne s'en diſtingue que par les feves, qui ſont un peu plus longues, & courbées ou renfoncées du côté de l'œil, qui eſt bordé de pluſieurs petites taches noires rangées régulièrement.

16. HARICOT Nain blanc Suiſſe marbré de

rouge, *Phaſeolus humilis albus è rubro variegatus cylindricus.* De tous les Haricots Suiſſes, celui-ci eſt le plus beau. Il eſt très-hâtif; & produit des coſſes étroites, mais longues de 6 à 7 pouces, garnies de feves longues de 9 à 10 lignes, cylindriques, marbrées de rouge ſur un fond blanc.

Les Suiſſes fauves & les ventre-de-biche ſont preſque auſſi beaux. Leur couleur empêche de les préférer aux blancs. Les autres (car on compte dix variétés de Suiſſes) ne ſe diſtinguent que par leurs diverſes marbrures. La forme & les qualités ſont les mêmes.

Culture.

1°. DÈS décembre ou janvier ſemez ſous chaſſis, ſur couche couverte de 5 à 6 pouces de bonne terre, des Haricots Nains. Entretenez conſtamment une chaleur modérée; & donnez de l'air toutes les fois qu'il ſera doux. Les variétés qui s'élèvent le moins, telles que les Nos. 4 & 11. ſont les plus propres à cet uſage.

2°. AU commencement de mars on peut ſemer des Haricots Nains les plus hâtifs pour jouir

de ce légume en vert dès la fin de mai. Il faut remplir de bonne terre des pots à œillets; semer quatre ou cinq feves dans chacun; les placer dans une couche sous des cloches, ou des chassis, ou bien les couvrir de paillassons bornés de litière pendant les nuits; & les défendre des gelées & des mauvais temps. Vers la fin d'avril, par un tems doux, les planter en mottes bien entières au pied d'un mur à l'exposition du midi; & s'il survenoit encore des gelées, jetter devant quelques paillassons ou autre abri. Au lieu de semer dans des pots, on pourroit semer sur une couche chargée de 6 ou 7 pouces de terre & terreau bien mêlés; repiquer le plant à la fin d'avril sur une plate-bande au midi; & le plomber à l'eau. Mais cette pratique retarde & affoiblit le plant.

3°. IL faut fumer, bien labourer & ameublir le terrein destiné à être semé en Haricots. [Il seroit même très-avantageux, si le terrein est fort & compact, de le préparer par trois labours, un avant l'hyver, un à la fin de février, & le troisième avant de semer.] Dans les terres légères & chaudes on peut semer dès la fin d'avril après deux labours ou même après un seul; si elles sont fortes ou froides, on

diffère de quinze jours. Le Haricot se seme en bordures, en planches, ou en grands carrés; il se seme grain à grain à 4 ou 5 pouces l'un de l'autre par rayons distants de 6 ou 7 pouces, & on le recouvre d'un pouce ou un peu plus de terre. Mais il se seme beaucoup mieux par touffes de quatre ou cinq Haricots disposés en échiquier à 18 pouces ou 2 pieds de distance l'une de l'autre en tout sens. Pour cela on fait, mieux avec la houe qu'avec tout autre outil, de petites fosses de 3 ou 4 pouces de profondeur sur 6 ou 7 pouces de largeur; on jette dans le fond quatre ou cinq feves; & on les couvre d'un pouce de terre. Si après que les Haricots sont semés il survient de grandes pluies qui battent, durcissent la terre, & forment une croûte à sa surface, il faut la rompre & l'ameublir par un binage léger pour faciliter la sortie de la semence qui, ne pouvant percer cette croûte, périroit dessous. Lorsque le plant commence à se fortifier, on le réchausse après une pluie, en réjettant dans les fosses le reste de la terre qui en avoit été tirée. En même tems on le sarcle, & on fiche des rames aux variétés qui en ont besoin.

On peut semer des Haricots en pleine terre depuis la fin d'avril jusqu'au commencement

d'août. Dans cette dernière saison on ne seme que des Haricots Nains des variétés les plus hâtives, ou des Suisses qui sont assez hâtifs & qui sont moins sensibles que la plûpart des autres aux premières petites gelées de l'automne.

Les Haricots étant d'usage en cosses vertes, en grain ou feve tendre, & en feves séches, il est bon de réserver pour le dernier usage une partie de plant sur lequel on ne cueille point pour les premiers usages. On peut cependant y recueillir une ou deux fois des cosses vertes, sans faire tort à la recolte des feves séches; car la plante ne pouvant nourrir qu'un certain nombre de cosses, si on laisse profiter les premières qui se forment, elles consomment toute la seve, & les dernières fleurs avortent.

Comme les feves séches de la plûpart des Haricots parchemineux sont les meilleures, & qu'au contraire celle des Haricots sans parchemin sont moins bonnes, on doit semer la quantité convenable des premiers; y recueillir une ou deux fois des cosses vertes qui sont tendres si elles sont prises avant qu'elles ayent acquis le tiers de leur grandeur; & laisser les autres sécher sur la plante. Alors, si ce sont des Haricots Nains, on les arrache, on les

étend au soleil pendant quelques jours, ensuite on les lie par bottes, & on les serre en lieu sec. Si ce sont des Haricots à rames, on cueille les cosses à mesure qu'elles deviennent séches ; car les laissant plus long-tems, la plûpart s'ouvriroit, les feves tomberoient & seroient perdues ; ou bien, s'il survenoit des pluies, elles pénétreroient ces cosses séches, & feroient rouiller & gâter les feves. On les serre aussi au grenier ou en autre lieu sec. Sur les Haricots sans parchemin on recueille des cosses vertes jusqu'à ce qu'il n'en reste que ce qui est nécessaire pour fournir la semence de l'année suivante ; on le laisse mûrir & sécher, & on le serre comme il vient d'être dit.

Les Haricots secs laissés dans leurs cosses, s'y conservent bons à semer pendant quatre ans : au lieu qu'étant écossés ou battus aussitôt qu'ils sont recueillis, ils se conservent à peine deux ans.

La plûpart des Haricots sarmenteux demandent des rames longues de 10 à 12 pieds. Si elles n'ont que 7 ou 8 pieds, lorsque les filets sont parvenus à cette hauteur, il faut les pincer ; parce que continuant à s'alonger, & se roulant les uns sur les autres, ils étioleroient & affoibliroient le plant. Mais si l'on

ne peut les ramer qu'avec des échalas ou des rames de 3 ou 4 pieds, il vaut autant ne les point ramer; pincer leurs filets à meſure qu'ils paroiſſent; & les réduire en Haricots Nains. Leurs premières fleurs ne couleront point; leurs coſſes ſeront plus grandes; leurs feves ſeront mieux nourries; le produit ſera à-peu-près égal; & on épargnera la dépenſe des rames, & le ſoin de couper les filets à pluſieur repriſes.

L'étiolement étant très-préjudiciable au Haricot, on ne peut trop en eſpacer le plant, afin qu'il jouiſſe de l'air & du ſoleil. Ainſi il faut iſoler les planches de Haricots à rames, ou laiſſer entre elles de grands intervalles, ou les ſemer ſucceſſivement & en des tems aſſez éloignés (environ trois ſemaines), pour que les dernières ne puiſſent ombrager les précédentes avant que les premières fleurs de celles-ci ſoient ouvertes, ou même paſſées.

POUR conſerver des Haricots verts pour l'hyver, on cueille vers la fin de ſeptembre (& même plus tard, s'il ſe peut) les coſſes les plus tendres, on les effile; on les fait cuire dans l'eau bouillante, un peu moins que ſi l'on vouloit les manger ſur le champ;

on les jette dans l'eau froide, pour les raffermir, & les conſerver verts; on les enfile en chapelets; ou, ſans les enfiler, on les étend à l'air pendant deux ou trois jours, & autant de tems au ſoleil, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, ou ſur des clayes dans un four qui ne ſoit que tiéde. Enfin on les refferre dans des boëtes en lieu ſec; & lorsqu'on veut en faire uſage, on les fait tremper dans l'eau tiéde, pour les faire revenir, & on les prépare comme dans la ſaiſon.

Ou bien, pendant qu'ils ſe raffermiſſent dans l'eau froide, on fait fondre dans l'eau commune tiéde ou chaude la quantité de ſel convenable à la quantité de Haricots; on retire les Haricots de l'eau froide; on les met dans des pots, & on y verſe de l'eau ſalée juſqu'à ce qu'elle ſurpaſſe les Haricots d'un pouce ou davantage; on met pardeſſus quelques cuillerées d'huile d'olive, ou de beurre fondu, pour empêcher le contact de l'air; & on place les pots dans un lieu frais. Étant ainſi confits, ils ſe conſervent auſſi verts que dans leur ſaiſon. Avant de les préparer pour la table, il faut les faire tremper dans l'eau, ou dans pluſieurs eaux, pour les deſſaler.

JE ne parle point de l'HERBE DE SAINTE-BARBE, *Eryſimum Barbaræa*, *LIN.* qui, dans l'extrême diſette de ſalades d'hyver, peut être employée comme le Creſſon de Fontaine, auquel ſon odeur forte & peu agréable ne permet pas de la comparer.

J'OMETS auſſi le HOUBLON, *Lupulus Humulus*, *LIN.* dont les ſarments naiſſants préparés comme les Aſperges, peuvent faire un mets de fantaiſie. Cultivé pour un uſage auſſi borné, il ne vaut pas l'excellent terrein, & les façons qu'il exigeroit.

HYSSOPE.

L'HYSSOPE, *Hyſſopus officinalis*, *LIN.*, eſt une plante vivace, qui du collet de ſa racine élève à 15 ou 18 pouces un grand nombre de tiges ligneuſes, carrées, fort garnies dans toute leur étendue de feuilles oppoſées, ſimples, longues, étroites; & terminées par un épi de fleurs toutes rangées ſur un ſeul côté, portées par de petits pédicules qui ſont accompagnés

compagnés à leur baſe de deux fort petites feuilles florales ou gaînes. Les fleurs ſont compoſées d'un calice tubulé, diviſé par le bord en cinq dents égales; d'un pétale en tube labié, dont la lèvre ſupérieure eſt courte, droite, fendue en deux, & l'inférieure eſt découpée en trois pièces inégales, celle du milieu creuſée en cueilleron & terminée par deux dents; de 4 étamines, deux longues & deux fort courtes; d'un ſtyle placé entre les embryons de quatre ſemences brunes, ovoïdes. La couleur du pétale des fleurs eſt bleue, ou blanche, ou roſe; ſeul caractère qui diſtingue les trois variétés d'Hyſſope.

Cette plante ſe ſeme, ou ſe multiplie de vieux pieds éclatés, qui ſe plantent ordinairement en bordure au printems ou en automne.

LAITUE.

NOUS ne traiterons que des deux eſpèces de Laitues qui ſe cultivent dans les Potagers, la *Laitue Pommée*, & la *Laitue Romaine*.

I. LA *Laitue Pommée* eſt une plante annuelle, du tronc ou collet de laquelle il ſe développe

dans un ordre alterne quelques feuilles ſimples, entières, arrondies par l'extrémité, portées par un pédicule fort court qui embraſſe preſqu'entièrement la tige, & naiſſant fort près les unes des autres. Les feuilles qui ſe développent après ces premières ſont encore plus arrondies, concaves, friſées ; & au lieu de s'épanouir, elles ſe rapprochent en recouvrement, & en enveloppent un grand nombre d'autres qui, prenant la même forme & le même contour, s'appliquent & ſe ſerrent les unes ſous les autres, & font une tête ou pomme plus ou moins groſſe, & plus ou moins ferme (ſuivant la variété), qui dans cet état devient tendre, douce & agréable à manger. Si l'on différe trop long-tems de la couper, la plante continuant à végéter, & les feuilles à ſe multiplier au centre de la pomme, la tige ſe fait un paſſage par le ſommet de cette tête, dont les feuilles, auſſi-tôt que l'air y pénètre, deviennent dures & amères : elle s'alonge & parvient à 2 ou 3 pieds de hauteur, ferme, cylindrique, pleine, aſſez groſſe, garnie de feuilles alternes beaucoup moindres que celles de la pomme, de l'aiſſelle deſquelles il ſort des branches qui ſe diviſent en moindres rameaux. Ces branches & ces rameaux ſont terminés par des fleurs

disposées en corimbe, composées de demi-fleurons jaunes, hermaphrodites, à 5 dentelures, autant d'étamines; un style, dont les deux stigmates se roulent en dehors. Chaque demi-fleuron est porté sur un embryon qui devient une petite graine applatie, presqu'ovale, pointue par les deux bouts, surmontée d'une aigrette simple, dont le pédicule ne se développe & ne s'alonge que lorsque la graine approche de sa maturité. Tous ces demi-fleurons sont renfermés dans un calice oblong, imbriqué, dont les feuilles ou écailles sont droites & pointues.

1. IMPÉRIALE, grosse Allemande, *Lactuca ampliſſimo folio glabro pallidè viridi, capite flavo maximo, ſemine albo.* Les feuilles basses de cette Laitue sont très-grandes, lisses, d'un vert pâle & terne; souvent de leurs aisselle il sort des drageons qu'il faut retrancher. Sa pomme est fort grosse, très-garnie de feuilles, & par conséquent très-ferme & serrée, tendre, jaune, fort douce au printems, qui est la vraie saison de cette Laitue; un peu amère & moins grosse en été, & sujette à fondre pendant les chaleurs dans les terres fort légères, si elle est trop souvent mouillée. On ne doit plus

en replanter après le mois de juillet, parce qu'elle n'auroit pas le tems de faire ſa tête, qu'elle forme très-lentement, mais auſſi qu'elle conſerve long-tems, ſans monter ni moucheter. Il faut même en élever de bonne heure ſur couche, ſi l'on veut recueillir de la graine, qui eſt blanche. Le plant ſe repique à 15 pouces de diſtance en tout ſens.

2. COCASSE, *Lactuca multifolia è viridi ſubrufeſcente tumidè criſpata, capite majore, ſemine albo.* La Cocaſſe réuſſit médiocrement dans les terres fortes : pendant l'été, elle aime un terrein léger & de fréquents arroſements, au contraire de la précédente. Elle eſt un peu amère & médiocrement tendre, mais ſa pomme eſt groſſe, jaune, ſi ferme & ſe ſoutenant ſi long-tems qu'il faut en avancer du plant ſur couche, la planter en bonne expoſition, & fendre la tête, pour que la tige puiſſe s'élever & donner de la graine, qui eſt blanche. On peut en ſemer en août, la repiquer en novembre en bonne expoſition abritée ; elle ſoutient bien nos hyvers ordinaires, & donne plus ſûrement de la graine. Ses feuilles baſſes ſont grandes, fort cloquées, d'un vert foncé, un peu lavé de roux.

La *Verſailles* paroît être une variété de la Cocaſſe, qui en diffère très-peu. Elle eſt de même grandeur & à-peu-près de mêmes qualités. La tête eſt un peu plus applatie, moins amère, moins garnie de feuilles, ſe ſoutenant auſſi long-tems dans les chaleurs, montant auſſi difficilement en graine, qui eſt blanche. Ses feuilles ſont d'un vert plus clair, ſans mêlange de roux. Elle veut le même terrein & la même culture; elle ſupporte mieux les fortes gelées.

3. BATAVIA, Laitue de Siléſie, *Lactuca ampliſſimo folio criſpo lætè viridi, per lymbos rubescente, capite maximo, ſemine albo.* Cette Laitue, à laquelle on n'a pas encore trouvé le terrein propre, veut être ſouvent & abondamment mouillée le ſoir ou le matin, & non dans les heures de la grande chaleur. Elle pomme rarement après le mois d'août, parce que les ſaiſons froides ou même fraîches lui ſont contraires. Quoique ſa pomme, qui ſe forme en deux mois & demi, ne ſoit pas très-pleine, ni très-blanche, & qu'elle ſoit un peu amère dans les terres fortes, elle eſt ſi tendre, ſi caſſante, ſi délicate, qu'elle peut paſſer pour une des meilleures Laitues. Elle eſt une des trois plus groſſes. Ses feuilles, un peu alon-

gées, ſont très-friſées, très-grandes, d'un vert très-clair, preſque blond, un peu teintes de rouge ſur les bords, qui ſont très-dentelés ou légèrement découpés. Sa graine eſt blanche. Il faut 15 ou 16 pouces de diſtance entre chaque pied. Elle a une variété qu'on nomme *Laitue-chou*, ou mieux *Batavia brune*, qui n'en diffère que par ſa couleur de vert foncé. Elle eſt excellente, peu difficile ſur le terrein, pomme mieux & plus ferme. Elle mérite la préférence ſur la *Batavia* & ſur la plûpart des Laitues.

4. POMME de Berlin, *Lactuca ampliſſimo folio dilutè viridi per lymbos ſubrubeſcente, capite maximo, ſemine nigro.* De toutes les Laitues connues dans ce climat, celle-ci eſt une des plus groſſes. Ses qualités ſont égales ou même ſupérieures à celles de la *Batavia*. Sa tête, qui ſe forme aſſez promptement, mais qui eſt de peu de durée, & un peu creuſe, blanchit mieux, eſt douce, tendre & caſſante. Ses feuilles ſont d'un vert tendre, légèrement teintes de rouge ſur les bords. Sa graine eſt noire. C'eſt une Laitue de printems & d'automne; en été, elle monte ſouvent avant que ſa pomme ſoit formée. Il faut eſpacer le plant à 20 pouces.

5. GROSSE Rouge, *Lactuca rotundifolia nigrè viridis atro-rubente colore obsoleta, majore capite aureo, semine nigro.* Une terre grasse & substancieuse est nécessaire à cette Laitue, pour qu'elle réussisse également bien en toute saison. Dans les autres terreins elle est un peu dure, d'un moindre volume, & souvent nulle dans l'été. Ses feuilles basses sont très-arrondies, très-peu frisées, d'un vert noir rembruni de gros rouge. Sa pomme est grosse, d'un jaune orangé, douce & fort tendre, & se conserve très-long-tems sans monter en graine, qui est noire. C'est une des meilleures Laitues.

6. JEUNE Rouge, petite Rouge, *Lactuca rotundifolia dilutè viridis è rubro varia, flavo capite parvo, semine nigro.* La Petite rouge, de qualités semblables à la précédente, veut un terrein doux, ne réussit que dans le printems & l'automne. Sa tête est à peine de moyenne grosseur, jaune, tendre & douce. Ses feuilles basses, fort arrondies, sont d'un vert tendre, marquetées de rouge, & très-peu crêpues. Sa graine est noire; pour en recueillir, il faut avancer sur couche le plant du printems, parce que sa pomme est lente à se former, & se soutient long-tems sans monter.

7. LAITUE-COQUILLE, *Lactuca rotundifolia è viridi ſufflava, capite parvo, ſemine albo.* L'amertume & la dureté de cette Laitue l'excluroient de la plûpart des Jardins, ſi elle n'avoit l'avantage de mieux ſupporter les hyvers que la plûpart des autres. Sa feuille, d'un vert un peu jaune, eſt bien arrondie, très-peu friſée, grande, unie par les bords : ſa pomme eſt petite, & ſa graine blanche. Elle a une variété à graine noire, qui n'en diffère que par ce caractère.

8. PASSION, *Lactuca folio criſpo viridi, capite parvo, ſemine albo.* La Laitue de la Paſſion n'eſt pas meilleure que la précédente. Sa pomme eſt un peu moindre, ſa feuille verte, & ſa graine blanche : mais elle réſiste encore mieux aux hyvers.

9. GROSSE Blonde, *Lactuca flava, capite majore, ſemine albo.* On ne cultive cette Laitue que le printems & l'automne. Elle eſt douce & tendre ; ſa feuille eſt grande & blonde, unie par les bords, très-cloquée ; ſa tête, groſſe & très-blonde, ſe forme bien & promptement (en deux mois) ; mais elle monte preſqu'auſſi promptement : c'eſt pourquoi on eſt privé de

cette excellente Laitue pendant l'été. Sa graine eſt blanche.

10. GEORGE Blonde, *Lactuca è viridi flava, paululùm criſpa, capite majore, ſemine albo.* Le printems eſt preſque la ſeule ſaiſon de cette Laitue, qui eſt douce, tendre, caſſante. Elle veut une terre meuble & légère. Ses feuilles ſont grandes, d'un vert blond, un peu friſées. Au pied des murs ou dans une expoſition abritée, ſa pomme, groſſe, bien faite, un peu applatie, ſe forme en deux mois; mais elle monte auſſi-tôt. Elle ne pomme point ſous cloches. Sa graine eſt blanche.

LA *Groſſe George* en eſt une belle variété, dont la feuille eſt preſque liſſe & unie, & la pomme, un peu ſupérieure en groſſeur, ſe forme un peu moins promptement, & a le même défaut de monter auſſi-tôt. Mais à ſes bonnes qualités elle ajoute celle de bien réuſſir ſous cloche, pourvû qu'on lui donne ſouvent de l'air & de l'eau. Elle eſt preſqu'auſſi blonde. Sa graine eſt blanche.

11. BAPAUME, *Lactuca flava, capite magno, ſemine nigro.* C'eſt une Laitue de médiocre qua-

lité, fort blonde, dont la tête eſt groſſe, un peu vide au ſommet, & ſe ſoutient aſſez longtems ; mais elle eſt de toute ſaiſon, & s'accommode de tous les terreins. Sa graine eſt noire.

12. GÊNES, *Lactuca è viridi flava, parvo capite albo leviter turbinato, ſemine albo.* Cette Laitue, comme la plûpart des blondes, ne réuſſit que dans le printems & l'automne. Sa feuille, aſſez liſſe, eſt d'un vert blond. Sa tête eſt blanche, de groſſeur médiocre, un peu pointue. Sa graine eſt noire. C'eſt une Laitue fort douce. Elle a deux variétés de mêmes qualités & de mêmes ſaiſons. 1°. La *Gênes verte*, dont la feuille eſt friſée & verte ; la tête jaune un peu plus groſſe ; la graine blanche. 2°. La *Gênes rouſſe*, dont la feuille eſt d'un vert lavé de roux marqueté de brun, la tête jaune, la graine noire.

13. ITALIE, *Lactuca tenui folio dilutè viridi per lymbos rubro, parvo capite flavo, ſemine nigro.* La feuille de cette Laitue eſt fine, de grandeur moyenne, d'un vert tendre, teinte de rouge ſur les bords qui ſont unis, & ſur le dehors. Sa pomme eſt jaune, de groſſeur médiocre ; ſe forme en deux mois. Sa graine

eſt noire. Elle eſt douce & tendre, réuſſit en toutes ſaiſons, moins bien cependant dans l'été; ſubſiſte long-tems ſans monter en graine, exige peu d'eau, & préfère un terrein de médiocre qualité, pourvû qu'il ſoit léger. Il y a peu de meilleures Laitues.

14. HOLLANDE, Laitue brune, *Lactuca fuscoviridis, magno capite flavo, ſemine nigro.* Si cette Laitue étoit plus tendre, elle ſeroit parfaite. Sa tête jaune, groſſe, ferme & bien pleine, ſe forme très-bien, & ſe conſerve long-tems ſans fondre ni monter, dans l'été même & les ſéchereſſes. Sa feuille eſt liſſe & unie, d'un vert brun. Sa graine eſt noire. Cette Laitue diffère ſi peu de la Palatine, qu'il eſt difficile de les diſtinguer.

15. PARESSEUSE, *Lactuca multifolia criſpa ſaturè viridis, capite magno, ſemen album maturare pigra.* Elle tire ſon nom de ſa lenteur à monter en graine. Je ne ſais en effet s'il y en a quelqu'autre qui ſe conſerve plus long-tems pommée dans les chaleurs & les ſéchereſſes; mais elle eſt amère & un peu dure. Ses feuilles ſont unies par les bords, fort nombreuſes, criſpées, ſerrées les unes ſur les autres, d'un vert foncé. Sa tête eſt groſſe,

ferme & bien pleine. C'eſt une Laitue d'été, qu'il faut ſemer dès le commencement de mars, pour en recueillir de la graine, qui eſt blanche.

16. ROYALE, *Lactuca pulchrè & ſplendidè viridis, capite magno, ſemine albo.* En mouillant largement la Royale pendant l'été, c'eſt une des meilleures de cette ſaiſon, mais un peu ſujette à fondre & à nuiler. Sa pomme eſt groſſe, tendre & douce, ſe forme bien (en deux mois) & ſe ſoutient long-tems. La feuille eſt un peu friſée & cloquée, d'un beau vert brillant; elle reſſemble beaucoup à l'*Italie*, un peu plus blonde, plus cloquée, plus prompte à pommer, moins teinte de rouge. La graine eſt blanche.

17. PERPIGNANE, Laitue à groſſes côtes, *Lactuca plano folio viridi, craſſo pediculo, flavo capite majore, ſemine albo.* La Perpignane eſt une des Laitues qui ſoutient le mieux les chaleurs dans les terreins ſecs, & même elle y monte difficilement, mais elle nuile & pourrit dans les terres humides. Ses feuilles baſſes ſont vertes, unies; leur côte ou arrête eſt fort groſſe. Sa tête eſt groſſe, jaune, tendre & fort douce. Sa graine eſt blanche.

Elle a une variété qui n'en diffère que par la couleur de ſes feuilles qui eſt verte mouchetée de jaune, & par les côtes un peu moins groſſes.

18. PETITE CRÊPE, Petite Noire, *Lactuca criſpa è viridi ſufflava, capite minimo, ſemine nigro.* L'avantage de mieux ſe ſoutenir qu'aucune autre ſur couche pendant tout l'hyver fait admettre & cultiver la *petite Crêpe*, qui, dans cette ſaiſon, eſt preſque inſipide, & ne fait qu'une fort petite tête. Dans une terre douce & très-meuble, à une bonne expoſition abritée par des murs ou autrement, elle vient un peu plus groſſe & meilleure au printems. Elle ne ſupporte pas les autres ſaiſons. Sa feuille eſt fort criſpée ou friſée, d'un vert tirant ſur le jaune, très-arrondie, un peu dentelée; monte en graine en deux mois. Sa graine eſt noire.

19. LA GROSSE CRÊPE, *Lactuca criſpa è viridi ſufflava, capite parvo, ſemine albo*, eſt une variété améliorée, ou une Laitue de mêmes forme, couleur (quelquefois les bords très-légèrement lavés de rouge) & qualités, mais de groſſeur preſque double. Le printems eſt ſa

ſeule ſaiſon. On l'élève & on l'avance ſur couche. Elle veut le même terrein & la même expoſition. On peut auſſi la repiquer à demeure ſur couche; elle y pomme fort bien, pourvû qu'elle ſoit en plein air; car elle ne pomme point ſous cloche. Sa graine eſt blanche.

2°. LA *Crêpe ronde* ou *Crêpe blanche*, *petite Courte*, *Dégrébé*, *Printanière*, ne me paroît pas une variété des deux précédentes. Sa feuille eſt blonde, peu criſpée & preſque liſſe. Sa tête eſt plus jaune, plus groſſe, plus ferme, ſe forme plus promptement ſous cloche ſans aucun air, fond moins, & en tout eſt préférable pour l'hyver, & le commencement du printems; car dès que la ſaiſon s'échauffe, elle monte en graine, qui eſt blanche.

A cette liſte déjà trop nombreuſe, je pourrois ajouter beaucoup d'autres variétés de Laitue, telles que,

21. L'*Aubervilliers*, dont la pomme, très-petite, jaune & fort tendre, ſe conſerve longtems ſans monter. Ses feuilles baſſes ſont liſſes, d'un gros vert. Elle réuſſit bien pendant le printems & l'été. Sa graine eſt blanche.

22. LA *Gotte*, remarquable par ſa graine blanche fort courte; c'eſt la meilleure, ou une des meilleures à ſemer ſous cloches & ſous chaſſis, depuis octobre juſqu'en février. Il en faut ſemer peu en pleine terre, même au printems parce que les moindres chaleurs la font monter.

23. LA *Dauphine*, l'une des meilleures Laitues de printems, dont la pomme eſt un peu plate, fort groſſe, pleine, tendre, douce, ſe forme promptement. Avec des arroſements abondants & fréquents, elle réuſſit en toute ſorte de terres. Sa graine eſt noire. Elle eſt remarquable par un grand nombre de drageons qui ſortent de l'aiſſelle de ſes feuilles baſſes, & qu'il faut retrancher; caractère qui lui eſt commun avec l'*Impériale*.

24. LA *Sanguine* ou *Flagellée*, autre Laitue de printems & d'automne, de moyenne groſſeur & de médiocre qualité, mais agréable aux yeux par les veines rouges dont elle eſt fouettée. Ses feuilles, unies par les bords, ſont d'un gros vert, tiquetées, maculées, quelquefois entièrement teintes de rouge brun. Le cœur eſt blond, veiné de beau rouge. Pom-

me en deux mois. Sa graine eſt noire. Elle a une variété à graine blanche, dont toutes les couleurs ſont plus claires. Une terre douce convient à cette Laitue.

25. LA *Berg-op-zoom*, petite Laitue à feuilles rondes, unies par les bords, d'un vert brun, fortement lavées de rouge brun ſur tous les endroits frappés du ſoleil. Elle forme, en deux mois & demi, ſa pomme ferme & bien arrondie; & monte difficilement; paſſe l'hyver; eſt de toutes ſaiſons.

26. LA *Palatine*, la *Rouſſe*, ſemblable à la *Berg-op-zoom*, pomme en même tems; eſt un peu moins teinte de rouge, & environ un tiers plus groſſe.

27. LA *Sans-Pareille*, de moyenne groſſeur. Sa feuille, d'un vert très-clair tirant ſur le blond, eſt finement dentelée, & très-légèrement lavée de rouge ſur les bords; lente à pommer (trois mois).

IL faudroit preſque chaque année donner un Supplément; parce que dans les Potagers où il ſe trouve communément pluſieurs variétés de Laitues fleuries en même tems, la pouſſière des

des étamines se mêlant, il résulte des variétés sans nombre, qui le plus souvent ne sont que des dégénérascences. Je ne donne point place à la *Laitue-Chicorée*, à la *Laitue-Épinard*, qui ne sont que curieuses. Cependant elles peuvent se semer comme Laitues à couper, sur-tout la dernière, qui repousse, & par conséquent se coupe plusieurs fois.

II. TROIS caractères principaux distinguent la *Laitue Romaine* ou le *Chicon*, de la *Laitue Pommée*. 1°. Sa feuille est alongée, étroite à sa naissance, large & ordinairement arrondie à son extrémité, presque lisse, n'étant ni frisée, ni froncée, ni cloquée, ou l'étant très-peu. 2°. Aucune de ses feuilles ne s'étend horizontalement ; mais toutes se soutiennent droites, se rapprochent les unes des autres sans cependant se serrer ni former de tête compacte ; de sorte que la plûpart des variétés ont besoin d'être liées comme la Scariole, pour que les feuilles blanchissent & s'attendrissent. 3°. Elle est parfaitement douce, au lieu que les Laitues pommées les plus douces ont presque toujours une légère amertume. Ses principales variétés sont :

1. CHICON rouge, Romaine rouge ou rouſſe, ou brune, *Lactuca Romana rubra, ſemine nigro.* Les feuilles extérieures de cette Laitue ſont teintes de rouge. Les intérieures ſont d'un beau jaune, & fort tendres. Il faut en élever ſucceſſivement, & peu à la fois, parce qu'auſſi-tôt que le cœur eſt blanc, il pourrit ou monte en graine. On ne connoît pas bien quel terrein lui convient le mieux. Si la ſéchereſſe oblige de la mouiller après qu'elle eſt liée, il faut verſer l'eau au pied, ſans en répandre ſur les feuilles ni ſur-tout dans le cœur. Elle réuſſit mieux dans l'arrière ſaiſon. Etant ſemée aux diſtances convenables en juillet ou août, au pied des murs, ou à d'autres abris à l'expoſition du Levant ou du Midi, elle s'y élève, y blanchit ſans être liée, & fournit juſqu'aux fortes gelées. Sa graine eſt noire.

2. CHICON panaché, Romaine flagellée, *Lactuca Romana è rubro maculata, ſemine nigro.* Le printems eſt la ſeule ſaiſon de ce Chicon tendre, excellent & agréable à la vûe; il ne ſupporte ni les chaleurs de l'été, ni l'humidité de l'automne. Ses feuilles extérieures ſont fort maculées de rouge; les intérieures ſont un peu moins panachées d'un beau rouge, ſur

un fond jaune. Sa graine eſt noire. Il a une variété, dont le cœur eſt encore plus fouetté de rouge, & qui ſe ferme & blanchit ſans le ſecours des liens, ou avec un ſeul lien. Sa graine eſt blanche.

3. CHICON vert, *Lactuca Romana viridis, ſemine nigro.* La Romaine verte a la feuille plus longue que la plûpart des autres Chicons, bien arrondie & concave à ſon extrémité, un peu froncée, d'un gros vert, ſoutenue par une côte blanche. Sa graine eſt noire. Si elle eſt la moins tendre, elle eſt la plus groſſe, la moins difficile ſur le terrein; elle réuſſit dans toutes les ſaiſons; un lien lui ſuffit; ſouvent elle ſe ferme ſans ce ſecours. Semée en août, plantée en octobre au pied d'un mur bien expoſé, elle ſoutient bien l'hyver: auſſi eſt-elle la plus cultivée. Lorſqu'elle eſt à ſon point, ſi ſon ſommet n'eſt pas applati, obtus, ou camus, (c'eſt le terme des Jardiniers), elle eſt dégénérée; & il ne faut marquer pour graine aucun pied qui ſe termine en pointe.

4. CHICON gris, Romaine griſe, *Lactuca Romana ſaturè viridis, ſemine albo.* Cette Romaine, peu difficile ſur le terrein, ſupporte bien l'hy-

ver ; & eſt plus hâtive au printems, & plus douce que la verte, dont elle ne diffère que par le vert de ſes feuilles qui eſt encore plus foncé, & par ſa graine qui eſt blanche. Elle ne réuſſit ni dans l'été, ni dans l'automne.

5. CHICON blond, Romaine blonde, *Lactuca Romana ſufflava, ſemine albo.* La feuille de ce Chicon eſt d'un vert tirant ſur le jaune, mince, unie, un peu pointue, ſoutenue par une côte blanche. Sa graine eſt blanche. En terre forte, il veut être médiocrement arroſé. Son volume eſt égal à celui du précédent; s'il lui eſt bien ſupérieur en qualité, il eſt plus ſujet à fondre ou à monter. Il eſt plein & bien garni, & ſon ſommet eſt obtus.

6. CHICON hâtif, Romaine hâtive, *Lactuca Romana ſufflava præcox, ſemine albo.* La forme, la couleur, & la groſſeur de ce Chicon, ſont tellement les mêmes que celles du précédent, qu'il eſt aſſez difficile de l'en diſtinguer lorſque tous deux ſont élevés en pleine terre. Cependant le vert de ſes feuilles eſt moins lavé de jaune. Sa graine eſt blanche. Ce qui le diſtingue de tous les autres Chicons, c'eſt qu'il s'élève & ſe ferme bien ſous cloches.

Semé ſur couches en octobre, il parvient à ſon point en avril; mais il eſt bien moins gros qu'en pleine terre.

Culture.

I. LA pratique ordinaire des Jardiniers qui n'ont ni cloches ni couches, eſt de ne faire les premières ſemences de Laitues que dans le mois de mars. Ou ils les font ſur un petit coin de terre bien préparée & bien expoſée; ou ils répandent quelques graines ſur les planches d'Oignon, Carottes, & autres légumes qui ſe ſement à la fin de février & en mars, uſage très-mauvais, quelqu'attention qu'on ait de lever le plant fort jeune pour le repiquer ailleurs. Par cette méthode, on ne jouit que tard.

Dans tous les Jardins, on peut ſemer tous les quinze jours des Laitues en pleine terre, depuis le commencement de mars juſqu'en juillet, pour en avoir ſans interruption juſqu'aux froids. Ces dernières ſemées peuvent réuſſir & étendre la jouiſſance de ce légume juſqu'aux approches de l'hyver.

Plus la terre eſt douce, ameublie par le labour, & amendée par les fumiers, mieux la

Laitue réuſſit. On dreſſe des planches de 4 ou 5 pieds de largeur, pour y repiquer quatre ou cinq rangs de Laitues, éloignées l'une de l'autre de 7 à 8 pouces, ou davantage ſuivant l'eſpèce. Tout Jardinier fait repiquer au plantoir; mais il obſervera de ne pas plomber trop fortement la terre contre la racine de la Laitue, & que le cœur de la plante ne ſoit pas enterré, mais ſeulement de niveau à la ſurface du terrein. Auſſi-tôt que le plant eſt repiqué, il faut le mouiller, & continuer les arroſements ſuivant la ſaiſon, la diſpoſition du tems & l'eſpèce de Laitue, ayant attention de ne mouiller dans les chaleurs que le matin ou le ſoir, ſoit les ſemis, ſoit le plant repiqué: & pendant mars & avril, le matin ou dans le milieu du jour, & jamais le ſoir; parce que le plant périroit, ſi une petite gelée le ſurprenoit mouillé. J'obſerverai encore que le plant laiſſé en diſtance convenable dans les places où il a levé, ſe forme beaucoup mieux que celui qui eſt transplanté, devient bien plus fort & plus propre à donner de bonne graine.

Le ſurplus de la culture de la Laitue conſiſte à la ſerfouir au beſoin, à arracher les mauvaiſes herbes & les pieds qui montent en graine.

II. POUR avoir de bonne heure des Laitues & des Romaines au printems (du premier au quinze mai), il faut dès le mois d'août (le quinze), jusqu'au commencement de ſeptembre, ſemer en bonne expoſition les variétés qui paſſent l'hyver, telles que les Crêpes, l'Italie, la Cocaſſe, la Coquille, la Paſſion, la Romaine hâtive. A la fin d'octobre, ou au commencement de novembre, repiquer le plant ſur les plate-bandes des eſpaliers au Midi & au Levant; ou ſur des ados inclinés au midi; dans les fortes gelées, le couvrir de litière, paillaſſons, coſſas de pois ou autres matières propres à le défendre, & qu'on retire dès que le tems s'adoucit. On laiſſe en pépinière le plant le plus foible; & s'il réſiſte à l'hyver, il fournira une autre plantation en mars. Si l'on ne vouloit pas avoir la peine de couvrir & découvrir les Laitues pendant l'hyver, il vaudroit mieux les planter dans des plate-bandes au nord, ou ſur des ados inclinés au nord où elles ſupporteroient mieux les gelées ordinaires que dans de meilleures expoſitions. Car lorsqu'elles ſont couvertes de neige ou d'humidité, ſi elles ſont alternativement gelées pendant la nuit, dégelées pendant le jour, elles périſſent. On pourroit au commencement

de mars les lever avec le plus de motte qu'il ſeroit possible, & les transplanter en bonne expoſition.

III. EN ſeptembre ou octobre, on peut ſemer ces mêmes variétés ſous cloches ſur des ados de terreau ou de terre meuble, mêlée avec du crotin; trois ſemaines après, repiquer le jeune plant plus à l'aiſe ſur d'autres ados pour y paſſer l'hyver en pépinière; couvrir les cloches de litière dans les fortes gelées, & les découvrir dans le milieu du jour, & même leur donner un peu d'air, à moins que le tems ne ſoit exceſſivement rude. Au commencement de février, leur donner chaque jour plus d'air, les ôter entièrement pendant le jour, & même pendant la nuit, ſi les gelées ne ſont pas trop fortes, afin d'endurcir le plant. Lorsqu'il aura paſſé environ huit ou dix jours ſans cloches, & qu'il ſera accoutumé au plein air, on le repiquera en place, en bonne expoſition, entre le quinze février & le premier mars, ſi la température de la ſaiſon le permet.

DEPUIS la fin de ſeptembre juſqu'aux nouvelles Laitues pommées, on ſeme tous les quinze jours de la graine de Laitues Crêpes,

de Verſailles, de George blonde, &c. pour avoir pendant toute la ſaiſon rigoureuſe de la petite Laitue, ou Laitue à couper, ou Capucine. Sur des couches de chaleur tempérée & couvertes de 4 à 5 pouces de terreau, on ſeme la graine aſſez claire en petits rayons ou à la volée ; on la couvre très-peu de terreau, ou on la preſſe fortement avec la main ſur le terreau ſans l'enterrer ; on couvre de cloches. Environ quinze jours après, lorsque le plant a deux bonnes feuilles outre ſes cotyledons, on le coupe.

V. POUR avoir des Laitues pommées pendant l'hyver, il faut à la fin d'août ſemer ſur un ados de terreau bien expoſé, de la graine de petite Crêpe, de Crêpe ronde, ou autre variété qui réſiste au froid & pomme ſous cloche. Lorsque le plant eſt aſſez fort, le repiquer en place ſur des couches qui n'ont pas beſoin d'être fort hautes ; il y pomme ſous cloches en décembre.

A la fin d'octobre ou au commencement de novembre, on fait un autre ſemis ſur couche. Lorſque le plant fait ſa première feuille, on le repique plus à l'aiſe ; & lorſqu'il eſt aſſez fort, on le repique en place ſur une couche

neuve pour y pommer en janvier, ſous cloches ou chaſſis. Ce ſecond ſemis & les ſuivants ne ſont ordinairement que des Laitues Crêpes.

En décembre, janvier & février, on fait de nouveaux ſemis des mêmes Laitues; mais la rigueur de cette ſaiſon exige plus de ſoins. Il faut ſemer la graine fort claire ſur une couche de chaleur tempérée, chargée de 4 pouces ſeulement de terreau. Dès que le plant commence ſa première feuille, le repiquer à un pouce de diſtance l'un de l'autre ſur une nouvelle couche, ou ſur la même, ſi elle conſerve encore aſſez de chaleur. Lorſque ſa quatriéme ou cinquiéme feuille eſt formée, le tranſplanter ſur une couche neuve chargée de ſix bons pouces de terreau, ou mieux de terre meuble & terreau mêlés. Si c'eſt ſous chaſſis, on pique les pieds à 5 ou 6 pouces de diſtance en tout ſens : ſi c'eſt ſous cloches, on peut en mettre ſous chacune juſqu'à 15 pieds, & lorſqu'ils ſe ſerreront, on n'en laiſſera que 4 ou 5, & le ſurplus ſe repiquera ſous d'autres cloches. (Il eſt reconnu que les cloches neuves font périr le plant). Depuis que les graines ſont ſemées juſqu'à ce que les Laitues ſoient pommées, on ne peut être trop

attentif à couvrir les cloches de grande litière; les borner pendant les nuits ; augmenter les couvertures dans les grands froids ; ajouter des paillassons pardeſſus pendant les neiges & les grandes pluies ; donner de l'air aux cloches ou chaſſis le plus ſouvent qu'il eſt possible & toujours du côté oppoſé au vent; ſoutenir dans les couches, que l'on fait fort étroites dans cette ſaiſon, une chaleur modérée, & non un grand feu qui feroit fondre le plant; lorſque les Laitues commencent à tourner, c'eſt-à-dire pommer, retrancher les feuilles baſſes, qui ſont jaunes, & plomber, approcher, preſſer le terreau contre le pied.

VI. DANS les plants de Laitue, faits l'hyver & le printems, il faut choiſir les pieds les plus gros, les mieux pommés, pour graine; ficher au pied de chacun un échalas pour le marquer, & dans la ſuite pour ſoutenir la tige contre les vents; dégager le pied (ſur-tout des groſſes variétés) des feuilles jaunes, fanées, pourries, ou même trop nombreuſes. Lorſque les aigrettes des graines commencent à paroître à l'extrémité des rameaux, il faut couper ou arracher les tiges, les expoſer pendant quelques jours au ſoleil, ſur des draps ou dans un van, en-

ſuite les ſecouer ou les battre légèrement, & ramaſſer la graine qui s'eſt détachée ; remettre les tiges au ſoleil pendant quelques jours, & les battre ; la graine qui s'en détache eſt bien inférieure à la première, & ne doit être employée que pour faire de la Laitue à couper. La graine de Laitue peut ſe conſerver quatre ans ; mais elle n'eſt très-bonne que la ſeconde année ; ſemée la première année, le plant monte facilement, la troiſième année une partie ne leve point, & la quatrième il ne leve que les grains parfaitement aoûtés, pourvû encore qu'elle ait été tenue bien renfermée.

Il y a des variétés de Laitue qui donnent de la graine en petite quantité, ou difficilement ; il faut en laiſſer monter un plus grand nombre de pieds. Ce ſont ſur-tout les Crêpes, l'Aubervilliers, la Bapaume, la Brune, les Gênes verte & rouſſe, la Jeune rouge, la Cocaſſe, le Chicon blond & le panaché.

LAVANDE.

1. LAVANDE ſémelle, *Lavandula anguſtifolia, flore violaceo.* Cette plante vivace, ou ce ſous-arbriſſeau, forme une touffe de tiges ligneuſes,

grêles, quadrangulaires, qui s'élèvent droites à la hauteur d'un pied & demi ou deux pieds, preſque nues dans leur majeure partie; le bas eſt fort garni de feuilles oppoſées, longues de 15 à 18 lignes, larges d'une ligne & demie, fermes, aſſez épaiſſes, unies par les bords, preſque blanches en naiſſant, enſuite d'un beau vert; de leurs aiſſelles, il ſort de très-petits rameaux qui ne portent que des feuilles beaucoup plus petites. Chaque tige ſe termine par un épi de ſix ou ſept anneaux, ou plutôt de ſix ou ſept rangs de deux bouquets de trois ou quatre fleurs chacun, diſpoſés dans un ordre oppoſé, & ſortant d'une gaîne ou petite feuille florale. La fleur eſt compoſée d'un calice tubulé, ſtrié, ovale un peu labié, à cinq diviſions à peine ſenſibles; d'un pétale violet, tubulé, labié, dont la lèvre ſupérieure, large, droite, eſt découpée en deux, & la lèvre inférieure, beaucoup plus courte, eſt découpée en trois parties égales, arrondies; de quatre étamines, dont deux plus longues & deux fort courtes, quelquefois avortées; d'un ſtyle placé entre quatre embryons de petites graines rondes & brunes.

2. LAVANDE mâle, Spic, Aſpic, *Lavandula*

Spica. Les touffes du Spic s'élèvent moins; ſes feuilles ſont plus grandes & moins blanches; ſes fleurs moins grandes; ſes graines ovoïdes & preſque noires; ſon odeur plus forte.

LA Lavande, qui peut ſe perpétuer de graines, ſe multiplie plus ordinairement de vieux pieds éclatés; & ſe plante en mars, avril & ſeptembre en planche ou en bordures, qu'il faut renouveller tous les deux ou trois ans, parce qu'elles deviennent trop hautes & trop épaiſſes. Les autres eſpèces de Lavande ſe trouvent rarement dans les Potagers, & quelques-unes y ſubſiſteroient difficilement.

LENTILLE.

LA GROSSE LENTILLE, *Lens major*, PIN., eſt une petite plante légumineuſe, dont la tige longue de 8 à 10 pouces ſe ſoutient mal. Elle eſt anguleuſe, rameuſe, garnie de vrilles ſimples, ou à trois branches, & de feuilles alternes, ailées, compoſées de deux à treize petites folioles entières, ovales, faiſant corps avec leur pédicule commun, qui le fait pareillement avec la tige ou les rameaux. Ses

fleurs, par bouquets de deux (rarement plus), ſont axillaires, papillonnacées, compoſées d'un calice en tube à 5 découpures longues, étroites & aiguës; d'une corolle large, dont l'étendart arrondi & un peu courbé eſt creuſé de deux foſſettes au deſſus de ſon onglet, les aîles obtuſes plus courtes que l'étendart, & la nacelle pointue & plus courte que les aîles; de deux faiſceaux d'étamines, & d'un piſtil placé ſur un embryon qui devient une petite ſilique, contenant de deux à quatre ſemences comprimées. Elle a une variété qu'on nomme *Lentille à la Reine*, dont le grain eſt plus petit, rougeâtre & meilleur pour les coulis.

ON cultive auſſi, ſous le nom de *Lentille d'Eſpagne*, une Veſce blanche aſſez ſemblable à une très-petite Feve de Marais, bonne en vert comme les petits Pois : la plante eſt de grandeur moyenne & un peu rameuſe; & ſous le nom de *Lentille de Canada*, une très-petite Veſce blanche, qui eſt fort bonne en purée.

Culture.

CETTE plante, dont il ſe fait de grands ſemis dans les champs, ne trouve place que dans les vaſtes Potagers : elle ne peut même y réuſſir que dans les endroits les plus ſecs & les moins ſubſtancieux, préférant les terreins maigres, ſablonneux, graveleux, &c. aux terres de bonne qualité, dans leſquelles elle devient trop forte, & ne produit point de grain. Si le ſol d'un Jardin eſt humide, fort, fertile, on ne doit pas y cultiver la Lentille. S'il n'eſt que de qualité médiocre, c'eſt-à-dire, trop bon encore pour cette plante, au lieu de la ſemer à la volée, & de la recouvrir au rateau, comme il ſe pratique dans les terres qui lui conviennent ; il faut rayonner le terrein, y former des ados de 7 à 8 pouces de hauteur, éloignés d'un pied l'un de l'autre; ſemer fort clair, en mars ou avril, un rayon de Lentilles ſur le ſommet de chaque ados, qui ne pouvant retenir l'eau des pluies, & étant deſſéché par le ſoleil, fournit moins de nourriture à cette plante. Du reſte, elle ne demande aucuns ſoins. A ſa maturité on l'arrache, ou on la fauche ; on la laiſſe

laiſſe ſécher ſur le terrein ; on la ſerre, & on la bat lorſqu'on juge à propos. Les autres eſpèces de Lentilles ſe cultivent comme les petits Pois.

MACHE.

MACHE commune, Doucette, Bourſette, Poule-graſſe, &c. *Valerianella arvenſis præcox, humilis, ſemine compreſſo.* MOR. UMB. Cette plante, commune dans les champs, ſe cultive dans les Potagers, où elle devient un peu plus grande, & plus facile à recueillir étant raſſemblée en planches, que dans la campagne. Elle pouſſe à fleur de terre un grand nombre de feuilles liſſes, d'un vert clair, ſimples, unies par les bords, ſans pédicule, mais ſortant immédiatement du tronc de la plante, ſe renverſant ſur terre, étroites à leur naiſſance, s'élargiſſant régulièrement juſque vers leur extrémité qui eſt arrondie, longues d'environ trois pouces ſur un pouce de largeur, & ſouvent plus petites. Du cœur de la plante, il ſort pluſieurs tiges qui ſe diviſent & ſous-diviſent en un grand nombre de rameaux cannelés, accompagnés à leur naiſſance de deux feuilles

oppoſées, d'autant plus petites que les ſous-ramifications ſont plus éloignées du cœur de la plante. Ces tiges avec leurs rameaux parviennent à la longueur de 12 à 15 pouces, & portent à leur extrémité des fleurs en corymbes ou en ombelles, accompagnées de très-petites feuilles oppoſées. Ces fleurs ſont extrêmement petites, compoſées d'un calice à cinq diviſions; d'un ſeul pétale, tubulé, dont les bords ſont découpés en cinq dents ou portions égales; il eſt blanc & ſe lave très-légèrement de bleu; de deux ou trois étamines; & d'un ſtyle terminé par deux ou trois ſtigmates, & porté par un embryon qui ſe change en une capſule à deux ou trois loges, dont chacune renferme une petite graine jaunâtre, applatie.

2. GROSSE MACHE, Mâche d'Italie, *Valerianella major, ſemine longulo, Italica.* La Mâche d'Italie eſt un peu plus grande que la commune. Sa feuille eſt plus large, & un peu velue. Ses fleurs ſont lavées de rouge. Sa graine eſt longuette, marquée d'un point noir à ſon extrémité. Elle eſt plus lente à monter en graine au printems. Cependant elle eſt moins recherchée, ſon duvet la rendant moins agréable à manger.

Culture.

La Mâche ſe ſeme de quinze jours en quinze jours depuis la mi-août juſqu'à la mi-octobre, dans une terre bien ameublie & bien amendée. La graine étant ſemée fort dru, on l'enterre un peu avec le rateau, ou mieux on la couvre légèrement de terreau; on la mouille très-ſouvent: lorsqu'elle eſt bien levée, on la ſarcle.

Des dernières planches de Mâche que l'on conſomme au commencement du printems, on en éclaircit une ou pluſieurs, ſuivant la quantité de graine qu'on ſe propoſe de recueillir; les pieds, laiſſés à diſtance de 4 à 10 pouces l'un de l'autre, montent bientôt. Auſſi-tôt que les tiges commencent à jaunir, il faut arracher les pieds le matin à la roſée, les entaſſer en un lieu frais, peu aëré & à couvert du ſoleil, & les laiſſer en cet état au moins pendant quinze jours, afin que la graine ſe nourriſſe & achève de mûrir. Enſuite on les ſecoue à la fourche pour faire tomber la graine, qu'il faut faire ſécher au grand air pendant quelques jours, avant que de la vanner & de la ſerrer. Elle ne ſe ſeme que la ſeconde année. Celle de la Mâche commune eſt bonne juſqu'à la ſixième

ou ſeptième année ; celle de la Mâche d'Italie ne ſe conſerve que quatre ou cinq ans.

MARJOLAINE.

LA MARJOLAINE commune, *Marojana vulgaris*, qui eſt en effet la plus commune dans les Jardins, eſt une plante vivace, qui, du collet de ſa racine, pouſſe un grand nombre de tiges ligneuſes, menues, longues de 6 à 15 pouces, qui forment une touffe bien fournie. Elles ſont garnies de feuilles oppoſées, larges à leur baſe, terminées en pointe obtuſe, longues de 7 ou 8 lignes, ſur un peu moins de largeur, un peu creuſées en cueilleron. De leurs aiſſelles, il ſort de petites branches fort grêles; celles du bas de la tige s'alongent très-peu, & ne produiſent que quelques petites feuilles ; celles qui naiſſent vers l'extrémité, s'alongent d'un à trois pouces, ſe diviſent & ſous-diviſent en pluſieurs petits rameaux oppoſés qui ſe terminent par des bouquets formés de petits épis à quatre rangs de fleurs, plus petites encore que celles du Thym, & chacune ſortant de l'aiſſelle d'une gaîne ou plutôt d'une très-petite feuille. Les fleurs ſont

compoſées d'un calice en tube court, labié, à cinq dents; d'un pétale tubulé, labié, découpé en quatre parties arrondies, blanc très-légèrement lavé de pourpre; de deux étamines longues, & deux fort courtes ſouvent avortées; d'un long ſtyle fendu & roulé en ſpirale à ſon extrémité, dont la baſe eſt poſée entre les embryons de quatre petites graines rouſſes, ovoïdes.

On diſtingue pluſieurs variétés de Marjolaine, dont les plus eſtimées ſont la *Marjolaine à coquille*, qui a la feuille ronde & concave comme la valve d'une coquille, & la *Marjolaine à petite feuille*, dont les feuilles ſont preſqu'auſſi petites que celles du Thym, mais moins étroites. Elles ne ſoutiennent pas l'hyver en pleine terre.

La Marjolaine ſe multiplie de graines; plus communément de pieds éclatés.

MÉLISSE.

LA MÉLISSE des Jardins ou Citronnelle, *Meliſſa hortenſis*, I. R. H., eſt une plante vivace qui pouſſe pluſieurs tiges hautes de deux à 3 pieds, groſſes d'environ 2 lignes, pres-

que carrées, garnies de feuilles oppoſées; longues de 2 à 2 pouces & demi, larges de 20 à 24 lignes à leur baſe, ſe terminant régulièrement en pointe, dentelées ſur les bords, d'un vert aſſez clair, ſoutenues par des queues menues mais fermes, longues de 12 à 15 lignes. De leur aiſſelle, il ſort des branches grêles, ſouples, carrées, longues d'un pied & demi à 2 pieds, qui portent dans toute leur étendue des feuilles oppoſées, à 15 ou 18 lignes les unes des autres, pointues à leur extrémité, dentelées ſur les bords, étroites & preſque pointues à leur baſe, ayant environ le quart de l'étendue des feuilles de la tige. De l'aiſſelle de chacune, il naît un bouquet d'une dixaine de fleurs qui forment preſqu'un anneau autour de la branche; le pédicule de chaque fleur porte à ſa naiſſance une très-petite feuille. Elle eſt compoſée d'un calice en godet profond preſqu'en cloche, labié, dont la petite lèvre eſt fendue en deux, & la grande en trois diviſions aiguës & très-peu profondes; d'un pétale tubulé, jaune avant ſon développement, blanc ou très-légèrement lavé de rouge après ſon épanouiſſement, en gueule dont la petite lèvre eſt découpée en deux parties arrondies, & la lèvre inférieure en trois

inégales ; de 4 étamines, dont 2 ſont ordinairement longues, & deux courtes ; d'un ſtyle, qui a ſa baſe entre les embryons de quatre petites graines un peu oblongues.

La Méliſſe ſe multiplie par les ſemences, mais plus communément & plus promptement par les pieds éclatés, & plantés au mois de mars en bonne terre, un peu à l'ombre ; tous les ans, en automne, on coupe toutes les tiges à fleur de terre. Dans les bons terreins, le plant ſubſiſte dans la même place bien des années, ſans avoir beſoin d'être renouvellé. Dans les mauvais terreins, la Mélisse dégénère quelquefois en peu de tems ; il faut la renouveller de ſemence, ou de plant bien franc tiré d'ailleurs. Les feuilles recueillies avant que la plante fleuriſſe, ſont préférables à celles qu'on ne recueille que vers l'automne. On peut pluſieurs fois, pendant le printems & l'été, couper les tiges naiſſantes, afin de faire pouſſer des feuilles nouvelles, qui ont plus de qualité.

MELON.

LE MELON eſt une plante exotique qui ne réuſſit dans les climats tempérés que par l'art, & les ſoins multipliés. Ses racines ſont droites, garnies de chevelu, & s'étendent fort loin. De ſa tige, ou de ſon tronc, lorſqu'on rabat ſa tige, il ſort pluſieurs ſarmens ou bras rudes au toucher, grêles, rampants, longs, branchus, garnis de feuilles alternes, les unes preſqu'unies, les autres dentelées par les bords, quelques-unes preſque rondes, d'autres anguleuſes, ou à cinq pointes, de 6 à 7 pouces d'étendue, plus ou moins ſuivant la variété & la vigueur de la plante, portées par une queue longue de 3 à 4 pouces, ſur environ 3 lignes de groſſeur, cylindrique, marquée d'un ſillon, creuſe, velue & rude au toucher comme la feuille. De l'aiſſelle des feuilles, il naît des fleurs ſolitaires, ou par bouquets de deux juſqu'à cinq, les unes mâles, les autres fémelles. De l'aiſſelle de la plûpart des feuilles placées vers l'extrémité des rameaux, il naît auſſi une vrille ſimple à côté des fleurs. Les fleurs mâles, portées par un

pédicule court & fort menu, ſont compoſées d'un calice en godet à cinq diviſions longues, très-étroites & pointues ; d'un pétale jaune clair, découpé en cinq (quelquefois juſqu'en huit) parties égales fort larges & un peu pointues ; de trois ou (rarement) cinq étamines, dont les ſommets ſont très-gros, fourchus ou diviſés en deux, & les filets très-courts, de ſorte que d'abord on croit appercevoir ſix étamines attachées au fond du calice autour d'un petit ſtyle. Le pédicule des fémelles, plus long & beaucoup plus gros, porte un embryon de la groſſeur & de la forme d'une petite olive, ſur l'extrémité duquel repoſe une fleur dont le calice & le pétale reſſemblent à ceux des fleurs mâles, mais ſont beaucoup plus grands. Sur le fond du calice eſt attaché un ſtyle fort court, fendu en trois, & portant trois ſtigmates, accompagné de trois fauſſes étamines vertes, roulées en dedans, de même forme, mais beaucoup plus groſſes que celles des fleurs mâles. L'embryon devient un fruit charnu de forme, couleur, groſſeur, ſaveur, &c. différentes ſuivant la variété. Son milieu eſt diviſé en trois grandes loges, dont chacune contient juſqu'à trois cens pépins elliptiques.

Par la mauvaise pratique de la plûpart des Jardiniers qui élèvent plusieurs variétés de Melon dans le même enclos de couches, souvent sur la même couche, & sous un même chassis, il arrive que la poussière des étamines se mêlant, les graines fécondées par ce mêlange produisent de nouvelles variétés dégénérées en mieux, & le plus souvent en pire, & ne produisent point leur variété franche; aussi distingue-t-on aujourd'hui plus de soixante variétés de Melon, & on pourroit en compter plusieurs centaines, si les Jardiniers avoient été attentifs à les conserver. D'ici à peu d'années il ne subsistera peut-être aucune de ces variétés vraie & franche; d'autres leur auront succédé. Ainsi les descriptions que j'en pourrois faire deviendroient inutiles. Je nommerai seulement les principales, & je décrirai celles qui se sont conservées franches jusqu'à présent, parce que quelques Jardiniers ne s'appliquent qu'à la culture d'une, d'autres à la culture d'une autre.

1. MELON commun, Melon Maraicher, *Melo vulgaris reticulatus, carne rubrâ.* Les caractères de ce Melon, le plus communément & le plus anciennement cultivé en France, sont de n'avoir aucunes côtes sensiblement

marquées ; d'être entièrement brodé, d'avoir la chair très-épaiſſe, rouge & pleine d'eau. Il eſt aſſez gros, de forme peu conſtante, ronde, longue, applatie. Les Jardiniers qui le mouillent beaucoup pour augmenter le volume du fruit, lui font perdre toute ſa qualité. Il n'a de goût que dans les années ſéches, & lorsqu'il a été très-peu arroſé.

2. MELON-MORIN, Gros Maraicher, *Melo vulgaris major, rotundus, ſtellatus, reticulatus, carne rubrâ.* Ce Melon eſt plus hâtif & plus gros que le précédent, de forme ſphérique, marqué à l'œil d'une eſpèce d'étoile ; la broderie de ſa peau eſt très-relevée, ſur un fond vert tirant ſur le noir. Sa chair eſt fort épaiſſe, rouge, ſucrée & vineuſe.

3. MELON des Carmes long, Melon de Saumur, *Melo ovatus cortice ſubluteo tenuiter reticulato, carne flavâ.* Le Melon des Carmes eſt de moyenne groſſeur, de forme ovale, ſans côtes, ou à côtes très-peu marquées. Son écorce, légèrement brodée, s'éclaircit & devient preſque jaune, lorsqu'il approche de ſa maturité. Sa chair eſt épaiſſe, remplie d'eau ſucrée & relevée, plutôt blonde que rouge, & ferme lorsqu'il n'eſt pas trop mûr.

On distingue plusieurs Variétés de Melon des Carmes.

1°. Le Blanc, *Melo subovatus, lævi cortice albido, carne flavâ*, dont la forme est un peu alongée, la peau blanchâtre, unie & sans broderie; la qualité égale ou même supérieure à celle du précédent.

2°. Le Melon à graine blanche, *Melo ovatus, lævi cortice viridi, semine albo.* Sa forme est ovale; sa peau verte & sans broderie; ses pépins blancs; sa chair assez pleine d'eau sucrée, mais peu relevée.

3°. Le Rond, *Melo rotundus, cortice subluteo tenuiter reticulato, carne flavâ*, qui ne diffère du Melon long ou ovale que par sa forme. Le *Melon Romain* paroît être la même variété bien franche, ou perfectionnée, qui mûrit facilement, & est rarement mauvaise.

4. MELON de Saint-Nicolas, *Melo oblongus, costatus, tenui cortice subviridi, carne rubrâ.* Ce Melon, supérieur en qualité aux précédents, est de moyenne grosseur, de forme alongée, à côtes bien & régulièrement marquées. Son écorce verdâtre est fort mince. Sa chair épaisse, ferme, d'un beau rouge, d'un goût fin, sucré, vineux.

Il y a un autre Melon dit de *Saint-Nicolas de la Grave*, qui eſt moins gros & plus alongé, ſans côtes, finement brodé, & très-ſucré.

5. MELON de Langeais, *Melo oblongus, coſtatus, flavus, nonnunquam reticulatus, carna rubrâ.* Langeais, Village environ à ſept lieues au-delà de Tours, a donné ſon nom à ce Melon qui d'abord n'étoit point cultivé ailleurs. Il n'eſt ordinairement que de moyenne groſſeur, quelquefois même beaucoup moindre. Il eſt un peu alongé, relevé de côtes marquées régulièrement. Au tems de ſa maturité, ſon écorce devient d'un jaune doré; quelquefois elle eſt brodée, quelquefois liſſe. Sa chair ferme, rouge, très-épaiſſe, eſt abondante en eau ſucrée & vineuſe.

6. GROS SUCRIN de Tours, *Melo ſubrotundus, ſubflaveſcens, reticulatus, carne rubrâ ſaccharatâ, Turonenſis.* La forme de ce Melon eſt ronde, peu régulière; ſes côtes ſont à peine ſenſibles; ſon écorce devient un peu jaune au tems de ſa maturité, & quelquefois ſe brode plus que celle d'aucun autre Melon. Sa chair eſt rouge, ferme, pleine d'eau, d'un goût relevé & très-ſucré. Cette qualité, d'où il tire

ſon nom, marque ſon principal caractère. Sa groſſeur égale celle du Melon Maraicher.

LE petit Sucrin de Tours, *Melo ſphæricus minimus, cortice viridi reticulato, carne rubrâ ſaccharatâ, Turonenſis*, eſt rond, applati par les extrémités. Son écorce eſt verte, quelquefois aſſez chargée de broderie. Sa chair eſt rouge, d'un goût relevé & fort ſucré, auſſi épaiſſe qu'elle le peut être dans ce petit Melon qui égale rarement la moitié du volume du précédent, dont on le regarde comme une variété.

JE me borne à ce nombre de Melons Français, qui peuvent ſe cultiver avec ſuccès dans notre climat, & que l'on préfère à beaucoup d'autres que j'omets, tels que le *Melon de Coulomiers*, le plus gros de tous les Melons; le *Melon à graine rouge;* le *Melon à chair verte;* le *petit Melon hâtif*, &c. Et laiſſant dans leur climat le *Melon d'Italie*, le *Melon d'Eſpagne*, le *Zatta de Florence*, le *Melon de Naples*, les *Melons de Malthe* à chair jaune, à chair blanche, d'hyver; le *Melon de l'Archipel*, &c. je paſſe à une eſpèce de Melons ſupérieurs à tous les autres, & qui ſont aujourd'hui répandus partout.

7. CANTALOUP Noir, *Melo parvus, rotundus, verrucosus, atro-viridis, carne rubrâ, Cantalupensis.* La groſſeur de ce Melon égale rarement celle des moyens Melons Français. Il eſt d'une forme ronde un peu applatie par les extrémités, relevé de côtes fort ſaillantes. Son écorce, quelquefois un peu brodée, eſt chargée de verrues ou petites boſſes; elle eſt d'un vert très-foncé qui ne s'éclaircit point au tems de la maturité. Sa chair eſt épaiſſe, rouge, ferme, remplie d'eau ſucrée, vineuſe & excellente. Il eſt beaucoup plus hâtif que les Melons Français.

Le Melon Cantaloup, originaire, dit-on, d'Arménie, n'a été cultivé d'abord qu'à Cantalupi, environ à dix mille de Rome, d'où il a tiré ſon nom. Les Maraichers, & ceux qui font commerce des fruits de leur Jardin, lui préfèrent les gros Melons Français que le Peuple achète mieux à cauſe de leur volume; mais il eſt établi & preſque le ſeul dans les Jardins particuliers. Son fruit noue & arrête facilement, eſt rarement mauvais; dans l'arrière-ſaiſon même où les gros Melons ſont ſans qualités, il conſerve ſon ſucre, ſa finesse, ſa délicateſſe; les eſtomacs qui ne peuvent ſupporter les autres Melons, s'accommodent de celui-ci; ſa végétation eſt beaucoup moins lente que celle de

nos Melons, par conſéquent on jouit en moins de tems & avec moins de ſoins. Tous ces avantages compenſent bien le défaut de ſon volume. Quelquefois on lui reproche deux autres défauts, celui d'avoir l'écorce épaiſſe, & celui de n'être pas aſſez plein. Le premier eſt l'effet des années froides de notre climat trop tempéré. (Les Oranges n'ont point l'écorce fine dans nos Orangeries). Le ſecond vient de la mauvaiſe culture ; ce Melon, qui végéte avec force, ne trouve pas aſſez de nourriture dans le terreau.

La mauvaiſe pratique dont je me ſuis plaint au commencement de cet article, a fait varier ce Melon preſqu'à l'infini, & ſouvent dégénérer. Je ne ſais même ſi la première variété, cultivée en Italie, s'eſt conſervée franche. Cependant nous jouiſſons d'un grand nombre de bonnes variétés, de formes, couleurs, groſſeurs différentes. Il y en a dont la groſſeur égale & même excéde celle de nos moyens Melons ; d'autres ſont moindres qu'une pomme de Rambour. Les unes ont l'écorce unie, les autres légèrement brodée, la plûpart parſémée de verrues ou de boſſes, preſque toutes ſont relevées de côtes très-ſaillantes & très-marquées. On en voit de longues, d'oblongues,

de

de rondes, de ſphériques très-applaties par les bouts, de forme irrégulière; de noires, de vert foncé, de vert clair, de jaunes, de blanches, d'orangées; à chair rouge, à chair blanche, à chair jaune, à chair verte. Quelques-unes végétent plus lentement (ce ſont les plus groſſes); quelques autres ſont mûres cinquante jours après avoir été ſemées, &c. Les noms & les deſcriptions de toutes ces variétés ne ſerviroient peut-être dans quelques années qu'à en faire regretter la perte, ou en montrer la dégénéraſcence.

Culture.

1°. Il faut, dans la belle ſaiſon, avoir préparé ſix ou mieux dix-huit mois d'avance une terre, dont les deux qualités eſſentielles ſont d'être meuble, & d'être ſubſtancieuſe. Si l'on a une bonne terre légère, il ſuffit de mêler avec moitié de cette terre un quart de terreau gras, & un quart de crotin de cheval; de laiſſer conſommer le tout, & le paſſer à la claie pluſieurs fois pour le mêler & l'ameublir. Si le terrein eſt chaud, on peut ſubſtituer la bouze de vache au crotin de cheval; s'il eſt froid, de la fiente de pigeon, ou du crotin de

mouton ; s'il eſt lourd & compact, on en mêle un tiers avec un tiers de terreau commun pour l'ameublir, un ſixième de terreau gras & un ſixième de crotin. Les boues des rues, le terreau de feuilles d'arbres, les gazons conſommés, les terres d'égoût, le vieux tan, &c. ſont très-propres au même uſage : l'eſſentiel eſt, comme je viens de le dire, que cette compoſition, que chacun peut faire de la manière qui lui paroîtra la meilleure, ſoit graſſe, légère, bien mêlée & bien conſommée.

2°. Au mois de janvier, faites une couche de longueur à volonté, (8 ou 9 pieds, la longueur d'un chaſſis), de trois bons pieds de hauteur, & de peu de largeur, (2 pieds & demi ou 3 pieds); que le fumier ſoit bien foulé. En même tems, faites autour un rechauf d'un pied de largeur, de 6 pouces plus haut que la couche. Couvrez la couche de 6 pouces de terre ou terreau.

Auſſi-tôt qu'elle aura jetté ſon grand feu, mais que cependant la main enfoncée dedans puiſſe avec peine en ſouffrir la chaleur, rempliſſez de terre compoſée de petits pots à Baſilic ; ſemez un graine de Melon dans chacun ; enfoncez-les dans la couche, & couvrez-les de cloches ou de chaſſis. S'il fait de ſortes

gelées, bornez les cloches, & jettez pardessus de la litière, des paillassons, &c. Lorsque la graine eſt levée, il faut redoubler d'attention pour défendre le plant du froid, ſurtout pendant les nuits; le préſerver de l'humidité, en eſſuyant les cloches ou les verres lorſqu'ils ſont chargés des vapeurs humides de la couche; lui donner de l'air toutes les fois qu'il eſt ſupportable, & ſur-tout lorſqu'il fait quelque rayon de ſoleil, ne le tenant rigoureuſement renfermé que dans les tems de brouillards, de neiges, de pluies froides; entretenir une chaleur modérée dans la couche, en remaniant le rechauf avec du fumier neuf, & le rétablissant ſur le champ. Enfin, lorſqu'on prévoira que ce ſecours ſera inſuffiſant pour ſoutenir ſa chaleur, il faut faire une autre couche ſemblable, dans laquelle on tranſportera les pots. En même tems, on ſemera d'autres graines de Melons dans d'autres pots ſur cette ſeconde couche, pour avoir du plant propre à ſuccéder au premier, ou à le remplacer en cas qu'il périſſe. Cette ſeconde couche & le plant exigent les mêmes ſoins.

3°. Si la chaleur de chacune de ces deux couches ne s'eſt ſoutenue que quinze jours, il ſera néceſſaire de tranſporter les pots dans

une troisième couche. Mais si elle s'est soutenue trois semaines ou plus, le plant sera assez fort pour être mis en place à demeure. (Les couches où il entre du tan, celles de bruyère, ou de feuilles d'arbres, conservent ordinairement leur chaleur assez long-tems pour qu'une seule suffise). Préparez des couches larges de 4 pieds & demi sur 2 pieds de hauteur, après avoir été foulées & marchées ; que leur surface soit en talus incliné au Midi. Couvrez-les d'un pied ou au moins de dix pouces de terre composée, lorsque le premier feu sera passé ; faites en même tems, ou peu de tems après, les rechaufs, & couvrez-les pareillement de terre (*). Lorsque la couche sera d'une chaleur convenable, vous y placerez, 2 pouces plus bas que la superficie de la terre, votre plant en motte bien entière ; & si la terre est séche, vous verserez un peu d'eau

(*) Quelques Cultivateurs ne chargent d'abord les couches que de 4 pouces de terre ; ils placent sur cette terre leur plant en motte bien entière ; forment une butte de terre autour de chaque motte ; à mesure que le plant profite, ils ajoutent à plusieurs repriſes de la terre, tant sur la couche que sur ses rechaufs ou ses sentiers ; de sorte qu'enfin le tout soit chargé de 12 ou 14 pouces de terre. Cette pratique est fort bonne.

pour la lier avec celle de la motte. Il ne faut qu'un pied ſous chaque cloche. Sous les chaſſis, on diſpoſe le plant à 3 pieds de diſtance, de ſorte qu'un chaſſis de 12 pieds contient 4 pieds de Melon. Si l'on en met deux rangs en échiquier, il en contiendra le double; mais le plant ſera mal à l'aiſe, & ſes bras feront bientôt confuſion. Le mieux eſt de n'en mettre que 3 pieds, qui, bien conduits, garniront ſuffiſamment le chaſſis.

4°. Lorsque le plant a quatre ou cinq feuilles outre les cotylédons ou oreilles, il faut le rabattre au deſſus de la ſeconde feuille, afin qu'au lieu d'une ſeule tige, il pouſſe deux ou trois branches, bras ou coureurs. Ordinairement il eſt aſſez fort pour ſouffrir cette opération avant que d'être mis en place. Si la continuité des fortes gelées & des rigueurs de la ſaiſon a retardé ſon progrès, il faut différer cette taille juſqu'à ce qu'il ſoit planté à demeure. Des bras, qu'il ne tarde pas à pouſſer, on choiſit les deux ou trois plus vigoureux, & on ſupprime toutes les branches foibles qui ſont ſorties ou qui ſortiront par la ſuite du collet de la plante; mais on ne retranche ni les cotylédons, ni les fleurs mâles qui y paroiſſent. Les bras conſervés ayant quatre ou

cinq feuilles, on les pince au deſſus de la ſeconde feuille, afin qu'ils ſe ramifient. Ces nouveaux jets ſe taillent de même, & encore ceux qui en naîtront, ſi les tailles précédentes n'ont pas produit un nombre de branches ſuffisant pour garnir la couche; nombre qui peut rarement excéder huit, à moins que le pied ne ſoit très-vigoureux, & d'une variété de petits Melons.

Pendant la multiplication ſucceſſive de ces branches, il faut être attentif à ſupprimer les branches gourmandes qui ſortent quelquefois du tronc (leur direction droite, leur vivacité & leur groſſeur les caractériſent); les branches plates; les petites branches foibles qui s'alongent à 5 ou 6 pouces avant que d'avoir une feuille; une partie des vrilles; certaines grandes feuilles plus alongées, plus épaiſſes, & d'un vert plus foncé que les autres, toutes productions qui conſomment inutilement beaucoup de ſeve. Faire choix des branches fortes, bien placées, bien conditionnées, dont les feuilles naiſſent à peu de diſtance les unes des autres; les ranger de façon qu'elles couvrent & garniſſent bien le terrein, ſans être confuses.

5°. Laiſſer ces bras croître & s'alonger en liberté, juſqu'à ce qu'il y ait du fruit noué &

arrêté (*). S'il en noue plusieurs sur chaque bras, ou sur quelques-uns, attendre que la régularité de leur forme soit bien décidée ; car dans ce fruit les défauts extérieurs sont des marques ordinairement certaines de défauts de qualité. Ayant fait choix des fruits les mieux

(*) Souvent les Jardiniers se plaignent de ce que les fruits & sur-tout les premiers coulent, & ils attribuent cet avortement à plusieurs causes qui n'y ont point de part. En voici la principale, & même l'unique, lorsque d'ailleurs le plant est bien soigné & en bon état. Les Plantes renfermées sous des cloches ou des chassis, & forcées par une chaleur artificielle de croître & de fructifier avant le tems, ne peuvent avoir la même vigueur que si elles étoient cultivées en plein air dans leur saison propre. L'explosion des étamines est foible ; leur poussière fécondante ne peut être lancée jusque sur les fleurs fémelles qui souvent naissent à une grande distance des mâles ; & l'air stagnant & sans mouvement sous les vitrages ne peut la porter & la répandre sur les ovaires, qui ne peuvent profiter s'ils ne sont fécondés ; car il n'y a qu'un très-petit nombre de fruits dont le réceptacle charnu acquiert sa grosseur & sa maturité étant destitué de semences. Lors donc qu'il commence à paroître des fleurs fémelles sur les Melons, il faut soulever les cloches ou les panneaux des chassis, afin que le vent leur porte la poussière des mâles : ou si la température de l'air ne permet pas d'ouvrir, il faut détacher des fleurs mâles récemment ouvertes, dont les sommets des étamines n'ayent point éclatés, & en renverser une sur chaque fleur fémelle. (Ce moyen est plus sûr que l'autre.) Cette observation regarde toutes les plantes cultivées &

conformés & les mieux conditionnés, supprimer les autres, n'en laissant qu'un sur chaque branche. En même tems, tailler la branche à un œil au delà du fruit, si elle est foible; à deux ou trois, si elle est vigoureuse; car le fruit peut périr par excès comme par défaut de nourriture. Si une branche a été d'abord taillée à deux ou trois yeux, dans la suite elle se rabattra à un seul, lorsque le fruit, étant parvenu presqu'à sa grosseur, pourra consommer toute la seve de cette branche. Cependant, aux variétés de petits Melons, on peut laisser deux fruits sur les bras forts, lorsque le pied montre une grande vigueur.

Les bras étant ainsi arrêtés, il ne manque pas de sortir des branches tant des yeux qui sont au delà du fruit, que de ceux qui les précédent. Tous les huit jours au moins, il faut faire la revue de ces nouveaux jets, & en

---

tenues dans des Serres ou sous des vitrages, & dont un grand nombre ne donne point de graines capables de les propager, parce qu'elles n'ont point été fécondées, ou qu'elles ne l'ont été qu'incomplettement. Pendant la floraison de ces plantes, sur-tout de celles dont les fleurs mâles & les fleurs fémelles naissent sur différents individus ou fort isolées sur le même individu, il est important de leur donner le plus d'air qu'il est possible.

retrancher plus ou moins ſuivant la force du pied & le nombre de fruits qu'il porte. Trop de ces petites branches laiſſées ſur un pied foible, dérobent la nourriture néceſſaire au fruit ; trop peu laiſſées ſur un pied fort, obligent la ſeve, juſqu'à ce qu'elle ſe ſoit fait de nouvelles iſſues, à ſe porter avec trop d'abondance dans le fruit, crue, indigeſte, mal travaillée. Des plaies trop fréquentes & trop multipliées altérent beaucoup la plante par la grande quantité de ſeve qui s'écoule par ces ouvertures, & celle qui eſt employée à leur cicatriſation. Il vaut mieux laiſſer courir quelques-unes de ces branches pour abſorber le ſuperflu de la ſeve, que de ruiner la plante par des mutilations continuelles.

6°. Depuis que le fruit eſt bien noué & arrêté, juſqu'à ſa parfaite maturité, il eſt eſſentiel de le préſerver d'être jamais mouillé par l'eau des pluies ni des arroſemens : le tronc de la plante demande la même attention. Lors donc qu'il ſurvient de la pluie, ou qu'il faut mouiller, on met des cloches, ou des pots renverſés ſur le pied & ſur chaque fruit, & on les retire enſuite. Ce ſoin eſt important, ſur-tout dans les années pluvieuſes. Mais j'obſerverai que le Melon ne doit être arroſé que

dans l'extrême néceſſité ; & qu'au lieu de mouiller la couche en plein, il vaut mieux verſer l'eau çà & là, ſans en répandre ſur aucune partie de la plante, qui ne peut être tenue trop ſéche ; ou n'arroſer que les ſentiers, comme il ſera dit ci-après.

7°. Pour recueillir de bonne graine, il faut choiſir un fruit qu'on juge très-bon à ſon odeur, à ſon poids, à la régularité de la forme & à la groſſeur convenable à ſa variété ; on peut même en couper un petit morceau, & s'aſſûrer de ſa bonté par le goût ; le laiſſer ſur le pied juſqu'à ce qu'il tombe en pourriture, ou le cueillir lorſqu'il eſt paſſé de maturité & l'expoſer au ſoleil, juſqu'à ce qu'il pourriſſe ; alors en retirer la graine, la laver, la laiſſer bien ſécher à l'ombre, la ſerrer en lieu ſec : elle ſera bonne à ſemer pendant huit ou neuf ans. Si l'on craint de ſacrifier un fruit, il faut du moins ne recueillir la graine que de ceux qui ſont très-bons, très-mûrs, & qui n'ont point été rafraîchis dans la glace ou dans l'eau de puits ; détacher des loges qui ont toujours été expoſées au ſoleil, toute la pulpe ſpongieuſe à laquelle tient la graine ; y laiſſer la graine attachée pendant deux ou trois jours avant que de la laver. Elle ſera moins mau-

vaiſe que celle qu'on retire d'un Melon en le mangeant, & qu'on lave ſur le champ.

Les autres ſoins néceſſaires au ſuccès des Melons, ſont : 1°. D'entretenir la chaleur des couches bien égale juſqu'à la mi-mai ; pendant ce mois, la variété de la température, qui paſſe preſque ſubitement du froid au chaud, oblige ſouvent dans certaines années de défaire, & de rétablir peu après les rechaufs : 2°. Pendant le même mois, commencer à donner quelques légers arroſemens lorsque le plant en a beſoin, mais avec les précautions marquées ci-devant, & jamais pendant le grand ſoleil. Lorsque les bras ont pris une grande étendue, les racines en ont ordinairement pris encore davantage, & ont pénétré juſques dans les ſentiers des couches. Alors le mieux eſt de mouiller abondamment & fréquemment les ſentiers, & très-peu, ou même point du tout, les couches ; c'eſt pour cela que j'ai recommandé de couvrir les ſentiers de terre comme la couche : 3°. Tenir les jeunes fruits à couvert ſous les feuilles, & au contraire les découvrir lorsqu'ils approchent de leur groſſeur : 4°. Dans l'arrière-ſaiſon, mettre ſous les fruits une tuile ou un teſſon, pour les préſerver de l'humidité de la couche ; dans les chaleurs, jetter

ſur les cloches & les chaſſis un peu de litière éparſe ou une toile claire à emballage, pour briſer les rayons du ſoleil : 5°. Jetter un peu de pouſſière ſur les plaies que l'on fait en taillant, pour arrêter l'écoulement de la ſeve, & cicatriſer plus promptement : 6°. Arroſer les Melons avec de l'eau douce & légère ; ſi l'on eſt réduit à l'eau de puits, ne la pas employer crue & nouvellement tirée, mais la laiſſer pendant vingt-quatre heures au moins dépoſer & s'échauffer avant que d'en faire uſage.

On peut ſemer des Melons depuis le commencement de janvier juſqu'au commencement de mai. Les premiers & les derniers ſemis ſont de Cantaloups & de Melons de petite eſpèce, qui ſont moins lents à donner leur fruit que les autres. Depuis la mi-avril on peut ſemer en place, & on peut planter des Melons des derniers ſemis juſqu'en juillet ſur des couches neuves, ou ſur celles qui ont porté les premiers Melons. Si l'on avoit oublié de faire les derniers ſemis, on peut y ſuppléer en marcotant dans de petits pots des branches de Melon, qui ſont bien-tôt enracinées, ou en faiſant des boutures des branches qu'on retranche à la taille : on les plante ſous des cloches

qu'on tient baiſſées & couvertes de litière pendant quelques jours.

Depuis la mi-mars juſqu'à la mi-avril, il ſuffit de donner 2 pieds d'épaiſſeur de fumier aux couches bien foulées & marchées. Un pied ou 15 pouces ſuffisent à celles qui ſe font après la mi-avril.

Toute la culture du Melon peut ſe réduire à quelques points principaux : le ſemer en pot, pour lui ménager la fatigue & les retardemens que lui occaſionnent les transplantations : le planter dans de bonne terre, pour lui fournir la nourriture & la qualité qu'il ne peut tirer du terreau, réſidu inſipide : le défendre du froid, & cependant lui donner de l'air le plus qu'il eſt possible : ne le point ruiner par des plaies, des tailles, des ſuppressions continuelles : préſerver le fruit des pluies & des arroſemens.

Dans un terrein ſubstancieux ſans être humide, on peut cultiver des Melons en pleine terre avec ſuccès dans les années chaudes & ſéches. Vers le 15 avril, il faut ſemer dans des pots placés dans une couche, de la graine des variétés de Melon les plus hâtives. Y ſoigner & former le plant juſqu'après ſa première taille. Alors le planter en motte dans les plate-

bandes des eſpaliers au Midi, ou ſur des ados inclinés au Midi. Lorsqu'il y a du fruit arrêté, placer au deſſus des plantes des paillaſſons en forme d'auvents aſſez élevés pour ne leur point dérober le ſoleil; & aſſez bas pour les garantir des pluies; ou diſpoſés de façon qu'ils puiſſent être baiſſés ou élevés ſuivant le beſoin. Lorsque ces Melons réuſſissent, ils ſont d'un goût fin & excellent. Comme ils n'exigent ni grands ſoins, ni dépenſe, on peut en riſquer quelques pieds dans les années qui paroiſſent favorables. Leur fruit mûriſſant tard, il eſt néceſſaire de mettre deſſous pluſieurs tuiles pour le préſerver de la fraîcheur de la terre.

Les cloches ſoufflées ſont d'un mauvais uſage pour la culture du Melon : celles du plus grand moule ſont à peine capables de contenir un pied de Melon juſqu'à ſa ſeconde taille. Les cloches de pièces de verre aſſemblées avec du plomb, pouvant avoir juſqu'à 2 pieds de diamètre, ſont meilleures, & mettent plus longtems le Melon à couvert; mais enfin elles deviennent inſuffiſantes; d'ailleurs la première dépenſe en eſt conſidérable.

MELON D'EAU.

LE MELON d'Amérique, petit Melon d'eau, *Melo folio laciniato, fructu globoso viridi glabro maculis flavis virgato, Americanus*, connu & cultivé à Paris sous le nom de *Melon d'eau*, à cause de sa ressemblance avec le gros Melon d'eau commun en Provence & en Italie, est une plante dont la construction est la même que celle des Melons. Mais sa feuille est découpée profondément & plutôt aîlée que palmée, divisée en trois parties principales ou grandes découpures, dont les deux latérales sont comme refendues ou partagées en deux moindres inégales. La découpure directe est presque double des latérales en longueur, & porte de chaque côté deux découpures très-inégales. Toutes ces divisions & sous-divisions sont arrondies à leur extrémité, sinuées sur un côté, & séparées l'une de l'autre par des sinus bien arrondis. La couleur de la feuille est un vert un peu lavé de bleu. Les fleurs sont moindres que celles des autres Melons & d'un jaune soufre ou très-pâle. L'embryon des fleurs fémelles est rond & devient un fruit sphéri-

que, lisse, de 6 à 7 pouces au plus de diamètre, vert, marqué suivant sa longueur de raies formées d'un assemblage de taches jaunes disposées régulièrement & comme une mosaïque. Son écorce est mince ; sa chair, blanche & transparente, est pleine d'eau sans saveur & sans odeur. Les semences sont d'un rouge ponceau.

Culture.

Ce fruit insipide n'étant propre qu'à être confit avec le Cédrat & autres fruits de ce genre, dont il prend très-bien le goût & le parfum, on desire qu'il ne mûrisse que dans le tems où ces fruits arrivent à Paris : c'est pourquoi on seme la graine sur couche en mars ou avril, soit à demeure, soit pour repiquer le plant sur couche, ou même en pleine terre dans de petites fosses remplies de bonne terre composée, ou de terreau. Lorsque par la taille les pieds sont garnis d'un nombre suffisant de bras, on les laisse courir en liberté, sans les arrêter, ni supprimer aucun des fruits qui y nouent. Ils ne demandent d'autre soin que d'être mouillés au besoin.

MELONGENE.

MELONGENE.

CETTE plante annuelle, de la famille des *Solanum*, eſt fort eſtimée & cultivée dans le Languedoc & les autres Provinces méridionales. Avec quelques ſoins elle réuſſit bien dans notre climat, & ſon fruit n'y eſt pas plus mauvais que dans les pays plus tempérés. Elle a pluſieurs variétés, & porte différens noms, *Melongene*, *Mayenne*, *Aubergine*, *Meringeane*, *Viédaſe*, &c.

1. MELONGENE à fruit long rouge, *Melongena fructu longo purpureo.* La tige, haute de 2 à 3 pieds, eſt aſſez groſſe, ronde, un peu teinte de pourpre, garnie de branches dans toute ſa longueur. Ses feuilles, portées par de longues & groſſes queues, ſont d'un vert lavé de bleu & couvertes d'une pouſſière blanche, de 6 à 8 pouces de longueur ſur 3 à 4 pouces de largeur, terminées en pointe, velues & rudes au toucher, unies par les bords, mais froncées & pliſſées. Ses fleurs nombreuſes ſortent des branches par bouquets de trois ou quatre, attachées à un petit pédicule, & com-

posées d'un calice à cinq ou six divisions qui ne tombe point, mais croît & s'étend sur le fruit qu'il recouvre jusqu'à environ le tiers de sa longueur ; d'un seul pétale de couleur purpurine, découpé en cinq & plus souvent en six piéces égales, pointues, & froncées ; de cinq ou six étamines courtes qui se réunissent, & serrent un pistil dont l'embryon devient un fruit long, de la forme d'un petit Concombre, lisse, de couleur purpurine, quelquefois rayé de blanc & de vert ; sa chair est blanche & assez pleine d'eau insipide. Le centre du fruit est occupé par deux loges étendues suivant sa longueur, & remplies d'un grand nombre de graines plates, petites, réniformes, d'un blanc sale. Toutes les parties de la plante, sur-tout celles qui tiennent au fruit, sont garnies de poil rude & piquant.

2. MELONGENE à fruit rond rouge, *Melongena fructu rotundo purpureo.* La forme ronde du fruit est le seul caractère qui distingue cette variété de la précédente.

3. MELONGENE à fruit rond jaune, *Melongena ovato fructu flavescente.* La tige de cette variété est moins haute & moins rameuse ; ses

feuilles ſont un peu découpées ; & ſon fruit eſt jaune, oviforme.

4. MELONGENE à fruit long jaune, *Melongena humilis ſpinoſa, longo fructu flaveſcente.* La plante s'élève très-peu ; ſes feuilles ſont d'un vert plus pâle, plus découpées que celles de la précédente, garnies le long de leurs nervures en deſſus & en deſſous d'épines aiguës. Ses fleurs ſont plus petites ; & ſon fruit alongé devient jaune en mûriſſant.

Culture.

DE ces quatre variétés, dont le fruit eſt de même qualité, & n'a de goût que celui qu'il reçoit de l'aſſaiſonnement, la première eſt la plus cultivée, parce que ſon fruit a plus de volume. La graine ſe ſeme de bonne heure ſur couche, afin que la récolte du fruit prévienne les premières gelées de l'automne auxquelles cette plante ſuccombe. Lorsque le plant eſt aſſez fort, & qu'il n'y a plus de gelées à craindre, on le repique à 18 pouces de diſtance ſur couche, ou dans une plate-bande d'eſpalier au Midi, & on le mouille ſouvent.

MOUTARDE.

1. MOUTARDE, ou Senevé cultivé, à feuille de Rave, *Sinapi hortenſe Raphani folio.* Le Senevé cultivé eſt une plante annuelle, qui élève à quatre ou cinq pieds, plus ou moins ſuivant le terrein, une tige droite, cylindrique, d'environ demi-pouce de diamètre, ſouvent teinte de violet du côté du ſoleil, garnie de feuilles alternes découpées inégalement, & finement ſinuées ou dentelées en ſinus, portées par de groſſes queues aîlées ou garnies de pluſieurs appendices de diverſes formes & grandeurs. Les feuilles du bas de la tige ont de ſix à ſept pouces de longueur ſur un peu moins de largeur; les autres diminuent de grandeur & ſe découpent plus régulièrement à meſure qu'elles naiſſent plus loin de la racine. De l'aiſſelle des feuilles, il ſort des branches qui ſe ramifient elles-mêmes. Toutes les branches & leurs rameaux ſont terminés par des épis de fleurs compoſées d'un calice à 4 diviſions; de 4 pétales jaunes diſpoſés en croix, arrondis à leur extrémité; de 6 étamines, dont deux ſort courtes, toutes accompagnées de glan-

dules qui ſont remarquables dans les fleurs de pluſieurs plantes de cette famille ; enfin d'un ſtyle porté ſur un embryon qui devient une silique peu alongée, pointue, ſouvent quadrangulaire, garnie de 3 à 8 petites graines ſphériques, brunes. Toutes les parties de la plante, excepté les siliques, ſont garnies de poils rudes.

2. MOUTARDE à feuille d'Ache, Moutarde blanche, *Sinapi hortenſe Apii folio, ſiliquis hispidis*. Les feuilles ſemblables à celles de l'Ache, l'odeur agréable des fleurs & leurs pédicules plus longs, les siliques couvertes de poil rude, les graines blanches, ſont des caractères qui diſtinguent bien cette variété. Je ne décrirai point pluſieurs autres Senevés qui ne ſe trouvent que très-rarement & peu utilement dans les Jardins. Ces deux même ne ſe cultivent que dans les très-grands Potagers, où l'on veut tout raſſembler.

Culture.

AU mois de mars, on ſeme fort clair le Senevé en terre meuble & bien expoſée : ou bien on le ſeme en pépinière ſur couche ou

dans des caiſſes ; & lorsque le plant eſt aſſez fort, on le repique en place. La graine mûrit à la fin d'août, & eſt bonne à ſemer pendant deux ans.

NAVET.

1. NAVET commun long, *Napus ſativa, longâ radice albâ.* La racine de ce Navet eſt conique ou pyramidale, de 2 pouces de diamètre à ſa baſe, (plus ou moins ſuivant le terrein), douce, tendre, couverte d'une peau fort blanche. De ſa baſe, il ſort & ſe couche preſque horizontalement une touffe de feuilles oblongues, d'un vert foncé, couvertes de poil rude, découpées très-profondément & preſque aîlées ; du milieu deſquelles s'élève, à 2 ou 3 pieds, une tige liſſe, cylindrique, garnie de feuilles alongées, entières, beaucoup moindres que celles du pied, de l'aiſſelle desquelles il ſort des branches qui portent à leurs ſommités des fleurs jaunes, rarement blanches, dont toutes les parties ſont les mêmes, & diſpoſées comme dans la fleur du Chou, du Senevé, &c. Il leur ſuccède des ſiliques longues, cylindriques, diviſées ſuivant

leur longueur par une cloiſon en deux panneaux, garnis de petites graines brunes, presque rondes, peu nombreuſes, qui étant bien aoûtées, & conſervées ſéches, ſont bonnes à ſemer pendant deux ans.

2. NAVET commun rond, *Napus ſativa, rotundâ radice albâ.* Ce Navet eſt une variété du précédent, qui n'en diffère que par la forme ronde de ſa racine, qui a beaucoup plus de diamètre que celle du Navet long ; mais étant plus courte, la maſſe eſt à-peu-près égale.

On compte un grand nombre de variétés de Navets que je ne décrirai point, perſuadé qu'elles ſe réduiroient bien ſi elles étoient cultivées dans un même terrein, comme le prouvent les *Navets de Saulieu, de Fréneuſe, du Gâtinois, de Picardie*, &c. dont la graine ſemée ailleurs donne des Navets différens de forme, de groſſeur & de qualité. Cependant on peut regarder comme des variétés conſtantes, au moins pour la forme & la couleur :

3. LE NAVET de Meaux, *Napus ſativa, magnâ radice longiore ex albido flaveſcente*, dont la racine a juſqu'à 10 pouces de longueur ſur un diamètre proportionné ; ſa peau eſt d'un blanc tirant ſur le jaune.

4. LE NAVET de Berlin, *Napus ſativa, oblongâ radice minimâ albâ.* Il eſt fort petit, blanc, un peu alongé, fort tendre & de bon goût. On cultive ſous le même nom, ou ſous le nom de *Navet de Léon*, un autre Navet dont la racine eſt groſſe, de forme conique, tendre & fort blanche.

5. LE NAVET rouge, *Napus ſativa, rotundâ radice puniceâ*, fort eſtimé en Angleterre. Sa racine eſt de groſſeur médiocre, ronde, teinte de rouge, ou plutôt de violet. Il eſt fort bon & délicat.

6. LE NAVET gris, *Napus ſativa, oblongâ radice cinereâ*, dont la racine eſt alongée & la peau griſe. Rarement il eſt tendre.

7. LE NAVET printanier, *Napus ſativa, parvâ radice rotundâ, præcox.* C'eſt un petit Navet rond, applati par les extrémités, de la forme d'un oignon, qui ſe ſeme dès le mois de mars.

8. NAVET jaune, *Napus ſativa, turbinatâ radice flavâ.* C'eſt un Navet médiocrement gros; de forme turbinée; de couleur jaune aſſez fon-

cée. Il peut paſſer pour un des meilleurs Navets, ferme, & d'une bonne ſaveur.

9. GROS NAVET, *Napus ſativa, maximâ radice ſubviridi.* On le nomme *Gros Navet de Berlin*, *Navet de Chartres*, *Navet de Bretagne*, &c. Je crois cependant que ce n'eſt pas le même Navet auquel on donne ces diverſes dénominations. Celui de Berlin eſt long, & d'un blanc tirant ſur le vert : celui de Chartres & celui de Bretagne ſont blancs & courts. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt un fort gros Navet, peu ferme, mais de bon goût.

Je ne parle point de la *Rave*, *Rabioulle*, ou *Turnep*, qui appartient plus aux grandes cultures pour les beſtiaux, qu'au Potager.

Culture.

LE Navet aime les terres légères & ſableuſes : il y devient moins gros que dans les terres fortes & humides, mais il y acquiert plus de goût & de qualité. Quelle que ſoit la nature du terrein, il doit être bien labouré, dreſſé & ameubli. Lorsqu'il n'eſt ni trop ſec, ni trop mouillé, on y ſeme la graine très-claire, & on y paſſe légèrement le rateau. De-

puis qu'elle eſt levée jusqu'à ce que le plant ait quelques feuilles, il faut fréquemment donner de légères mouillures pour en éloigner le Puceron, la Liſette qui dévore les cotyledons, & ruine le ſemis, ſur-tout dans les mois de juin & juillet. Lorsque le plant eſt fortifié, on le ſarcle & on l'éclaircit : il ne demande pas d'autres façons. Avant les fortes gelées on arrache les Navets, & on les entaſſe en lieu couvert.

Le Navet peut ſe ſemer en février ſur des couches fort tempérées, couvertes de 10 pouces de terre meuble ; & en pleine terre depuis le mois de mars juſqu'à la mi-août. Les Navets des derniers ſemis s'arrachent en novembre ; on les met dans le ſable, ou en tas ſans ſable dans une Serre ; ou bien on les arrange dans une foſſe creuſée en terrein ſec dans laquelle les pluies ne puiſſent pénétrer, & qu'on couvre de chaume. Au mois de mars, on choiſit le nombre convenable des plus beaux, & on les plante à un pied de diſtance pour recueillir de la graine. Dans quelques terreins où le Navet ne devient ni véreux ni cordé, & où les gelées ne l'endommagent point, on ne l'arrache qu'à meſure qu'on le conſomme ; c'eſt un ſoin de moins.

OIGNON.

L'OIGNON eſt une plante bulbeuſe, annuelle, dont les racines ſont des fibres blanches, déliées, ſimples & ſans ramification, longues de 2 à 3 pouces, qui ſortent d'un ſupport, baſe ou collet peu étendu en largeur & de très-peu d'épaiſſeur. De la partie ſupérieure du collet ſortent des feuilles cylindriques, très-lisses, fiſtuleuſes, terminées en pointe, longues de 12 à 18 pouces ſur 4 ou 5 lignes de diamètre, plus ou moins ſuivant l'âge, la force & la variété de la plante. Ces feuilles, à leur naiſſance, ont des gaînes entières & fermées, membraneuſes, qui, dans leur partie inférieure, ſont garnies en dedans d'une chair ou ſubſtance aſſez ferme, blanche, épaiſſe d'une à 2 lignes, & forment un renflement, bulbe ou oignon arrondi ſur ſon diamètre, de forme, groſſeur & couleur ſuivant la variété; leur partie ſupérieure eſt un tube membraneux, mince, cylindrique, long d'un à 4 pouces; qui ſe deſſéche lorsque la bulbe eſt parvenue à ſa groſſeur.

Lorsque l'Oignon monte en graine, toute

la ſubstance charnue des gaînes, qui formoit ſa bulbe, s'amaigrit, ſe fond & ſe diſſipe, & la bulbe diſparoît peu-à-peu, à meſure que la tige ou les tiges s'élèvent; car chaque bulbe en produit d'une à dix. Ces tiges, embraſſées à leur naiſſance par les gaînes de quelques feuilles, parviennent à une hauteur de 3 à 4 pieds, droites, nues, lisses, creuſes & fistuleuses comme les feuilles, renflées vers leur milieu, portant à leur extrémité une tête à-peu-près de la même forme que la bulbe, couverte d'une membrane, ſpathe ou valve mince qui, ſe déchirant, laiſſe paroître & s'étendre une ombelle ſphérique qui contient un très-grand nombre de fleurs. Chaque fleur portée par un pédicule délié, long de 8 à 15 lignes, eſt compoſée de 6 (quelquefois jusqu'à 8) petits pétales blancs ou pourpres, ſuivant la variété, terminés en pointe, & marqués d'une ligne verte ſuivant leur longueur, tous adhérents à leur naiſſance, de ſorte que la fleur paroît monopétale : d'un nombre d'étamines égal à celui des pétales & attachées ſur leur onglet, vis-à-vis de la petite ligne verte, dont les filets blancs, très-fins, larges à leur naiſſance, longs de 2 à 3 lignes, ſe terminent par des ſommets d'un vert clair : d'un gros

embryon triangulaire applati à ſon ſommet, marqué d'une ligne verte le long de chaque angle, qui porte un (rarement deux) ſtyle blanc ſans ſtigmate. Cet embryon devient une capſule ſéche à trois loges, remplies de graines preſque rondes, un peu anguleuſes, couvertes d'une pellicule noire.

1. OIGNON rouge commun, *Cepa vulgaris floribus & tunicis purpuraſcentibus.* Cet Oignon le plus communément cultivé, parce qu'il réunit l'avantage de la groſſeur & celui de ſe conſerver long-tems, eſt bien arrondi ſur ſon diamètre, & un peu applati par les extrémités. Ses fleurs ſont d'un rouge approchant du pourpre. La membrane de ſes gaînes eſt teinte de cette couleur, qui pénétre aſſez avant dans leur partie charnue, de ſorte que, coupé horizontalement, il repréſente des cercles concentriques blancs & rouges. Cette couleur ſe fonce au feu & devient violette; ce qui joint à ſon goût fort, le rend peu agréable aux yeux & aux palais délicats.

2. L'OIGNON pâle commun, *Cepa vulgaris tunicis pallidè purpuraſcentibus*, eſt un peu moins gros, plus applati que le rouge, & d'un goût

moins fort; sa peau est d'un rouge pâle. Il se conserve long-tems. Sa Variété, d'un jaune clair presque citron, *Cepa vulgaris tunicis flavescentibus*, est de mêmes forme & grosseur, plus doux, & moins de garde. La couleur de ces deux Oignons, qui sont les plus estimés à Paris, n'est point ou presque point sensible dans l'intérieur de leur bulbe, & n'est bien marquée que sur leurs tuniques extérieures.

3. OIGNON blanc, *Cepa vulgaris alba.* La bulbe de cet Oignon, qui est blanche dans l'intérieur & à l'extérieur, est de même forme, mais moins grosse que celle du rouge, d'un goût fort doux. Il a une Variété, *Cepa vulgaris alba minor*, qu'on nomme *Blanc hâtif.* Elle n'en diffère que par ses feuilles, qui sont beaucoup moins grandes; & elle n'est hâtive que parce qu'ordinairement on la seme avant l'hyver, pour en jouir depuis le mois de mai suivant jusqu'à l'automne. Ces deux Oignons blancs étant fort doux, sont les plus recherchés à Paris.

4. OIGNON blanc d'Espagne, *Cepa alba maxima turbinata.* Si cet Oignon se conservoit long-tems, sa grosseur extraordinaire& sa dou-

ceur le feroient préférer à tous les autres. Il eſt de forme un peu turbinée ou alongée en pointe du côté des feuilles & du côté des racines. Sa variété rouge, *Cepa rubra maxima turbinata*, n'en eſt diſtinguée que par la couleur & un peu moins de douceur.

L'Oignon de Florence eſt blanc, fort tendre & fort doux; mais étant très-petit, & n'étant d'uſage qu'en vert, parce qu'il ne ſe conſerve point ſec, il ſe cultive peu.

5. L'OIGNON long blanc, *Cepa alba cylindrica*, & ſa Variété rouge, forme une bulbe cylindrique longue de 7 à 8 pouces, ſur environ 2 pouces de diamètre. Ils ne ſe trouvent que chez quelques curieux, étant très-difficiles ſur le terrein.

6. OIGNON bulbifère, Oignon d'Egypte, *Cepa bulbifera*. Les bulbes de cet Oignon étant miſes en terre dans le même tems, & de la même façon que celles des autres Oignons deſtinées à porter graine, elle pouſſent des feuilles radicales & une tige ventrue terminée par un ſpathe ſi ſemblable à celles de l'Oignon commun, qu'on ne peut les en diſtinguer. Mais lorſque le ſpathe ſe déchire, au lieu d'une

ombelle de fleurs, on apperçoit pluſieurs coëffes ou petits ſpathes, dont les uns enveloppent de 6 à 12 bulbes, & d'autres renferment des tiges roulées en ſpirale. Quelques fleurs ſont entremêlées.

Les bulbes groſſiſſent & acquièrent de 12 à 18 lignes de diamètre.

Les tiges ſe déroulent, s'alongent de 6 à 15 pouces, ventrues & terminées par un petit ſpathe d'où il ſort de 2 à 6 bulbes, dont les plus groſſes excèdent rarement 7 ou 8 lignes de diamètre.

Les fleurs ſont ſuivies de ſemences ſur les pieds forts, & dans les années favorables.

Lorſqu'une bulbe pouſſe pluſieurs tiges, quelquefois une de ces tiges ne s'alonge que de 12 ou 15 pouces, & ſe termine par ſon ventre ou renflement. Ces tiges tronquées portent à leur extrémité les plus groſſes bulbes, qui ne ſont entremêlées ni de fleurs, ni de petites tiges, mais qui ſont terminées chacune par une feuille.

Si l'on ſupprime les petites tiges qui hériſſent la tête de cet Oignon, comme les ſerpents celle de Meduſe (pour quoi quelques-uns le nomment *Oignon de Méduſe*), les bulbes profitent davantage & deviennent plus groſſes.

Les

Les bulbes étant perfectionnées ou mûres, & les tiges desséchées, on récolte les bulbes & on déplante les pieds, auxquels on trouve une ou plusieurs belles bulbes radicales qui se conservent beaucoup moins long-tems que les bulbes caulinaires. Il faut les consommer, ou les mettre en terre avant la mi-février.

Les graines lèvent très-bien; & le plant forme sa bulbe presque en naissant, beaucoup plus tôt que celui des autres Oignons.

La culture de cet Oignon, qui est doux & de bonne qualité, peut être avantageuse. Car si ses bulbes ne sont pas grosses, leur masse totale égale, souvent excède, celle des Oignons venus de graine. D'ailleurs il n'est point dépendant des intempéries des saisons qui ruinent quelquefois les semis d'Oignon.

Si l'on conserve les petites tiges qui naissent sur la tête de cet Oignon, leurs bulbes étant mises en terre en février, profitent & produisent des tiges & des bulbes.

On trouve encore chez les curieux un fort bon Oignon plus rouge que celui N° 1, l'*Oignon blanc de Portugal*, applati & très-large: l'*Oignon de Madagascar*, très-doux; notre climat n'est pas assez chaud pour lui.

Culture.

L'OIGNON aime un terrein gras & précédemment amendé par les engrais, & non pas nouvellement fumé, meuble & préparé par deux labours, dont le dernier doit être fait environ un mois avant que l'on ſeme, afin que la terre ſoit un peu raffermie. On corrige le mieux que l'on peut les fonds humides & compacts, & les terres ſablonneuſes & maigres; celles-ci par les engrais, les autres par les labours.

I. EN juillet & août dans les terres fortes, en août & juſqu'à la mi-ſeptembre dans les terres légères, on ſeme fort dru une planche, ou pluſieurs ſuivant le beſoin, d'Oignon blanc hâtif ou à petites feuilles, préférablement au Blanc à grandes feuilles, au Rouge, & au Pâle, qui cependant réuſſiſſent bien. Si le tems eſt ſec, on donne quelques arroſemens pour faciliter & avancer la germination de la graine; mais lorſqu'elle eſt levée, on ne mouille plus. En octobre, on repique à 2 ou 3 pouces de diſtance le jeune plant, dont on laiſſe une petite portion en pépinière pour regarnir en

mars les pieds qui peuvent périr pendant l'hyver. Dans les neiges & les très-fortes gelées, il eſt bon de jetter deſſus un peu de litière ou de feuilles d'arbres. Au printems preſque tous les pieds pouſſent des tiges ; il faut les pincer à meſure qu'elles paroiſſent, & en même tems tordre & coucher la fane. En mouillant ſouvent & abondamment, les bulbes deviennent groſſes & belles ; elles ſont formées en mai ou juin. On les arrache, & on les conſomme pendant l'été & l'automne ; car elles ne ſe conſervent pas au-delà de novembre ou une partie de décembre. Lorsqu'elles commencent à pouſſer, on choiſit les plus belles, on les repique en bonne expoſition ; elles ſoutiennent bien l'hyver & donnent leur graine l'été ſuivant, de bonne heure & abondamment.

II. L'OIGNON qui doit ſe conſommer pendant l'hyver, ſe ſeme à la fin de février dans les terres légères, un mois plus tard dans les terres fortes. Les planches de terre légère étant dreſſées, il faut les marcher à pieds joints, y ſemer la graine aſſez abondamment, & herſer légèrement avec la fourche. Si l'on a du terreau, après avoir herſé avec la fourche, on paſſe légèrement le rateau pour unir les plan-

ches, & on les couvre également d'environ 3 lignes de terreau. Dans les terres fortes (qu'il eſt dangereux de trop unir, parce que les pluies les battent, les ſcellent, les durciſſent, & enſuite le hâle les fait fendre & gercer), on ſeme ſur le labour groſſier, on marche, & on herſe avec la fourche ; mais on ne paſſe point le rateau. Il eſt très-avantageux & même néceſſaire de les couvrir de terreau, ou de menu fumier bien conſommé.

Lorsque la graine eſt bien levée, on ſarcle le plant, & enſuite on arroſe pour raffermir la terre. Le ſarclage ſe réitérera autant qu'il ſera néceſſaire, & les arroſemens ſe multiplieroient ſuivant le terrein, la groſſeur & la durée que l'on veut procurer à l'Oignon ; car étant ſouvent mouillé il devient plus gros, mais il ſe conſerve moins.

Le plant ayant acquis de la force, & n'ayant plus rien à craindre des intempéries de la ſaiſon ; il faut l'éclaircir s'il eſt trop ſerré, de ſorte qu'il y ait entre chaque pied 2 pouces & demi ou 3 pouces de diſtance. Le petit plant arraché peut être utile, comme je le dirai ci-après.

Les bulbes étant à-peu-près à leur groſſeur, & la multiplication & l'accroiſſement des feuilles

commençant à diminuer, il faut tordre ou rompre la fane au deſſus de la bulbe ; opération néceſſaire dans les terres fortes & humides, ordinairement inutile dans les terres ſéches. Dès que la fane, rompue ou non, commence à ſe renverſer ou à jaunir, on arrache tous les pieds qui ont ces ſignes de maturité, & les autres ſucceſſivement, à meſure qu'ils les acquièrent. En même tems, on coupe les feuilles 2 ou 3 pouces au deſſus de la bulbe, & on laiſſe pendant douze ou quinze jours l'Oignon étendu ſur le terrein, ou mieux ſous des bâtimens aërés, où il ſoit à couvert de la pluie qui lui eſt fort nuisible ; enſuite on le porte au grenier. Quinze jours après, on le nettoie de terre, de racines & de peaux ſéches qui s'en détachent. Il eſt bon de le remuer de tems en tems pour l'entretenir ſec, & l'empêcher de germer. Enfin, aux approches des fortes gelées, on le ramaſſe en tas & on le couvre de paille, ſi le lieu où il eſt renfermé n'eſt pas inaccessible à la gelée, qui toutefois ne le fait pas périr, mais diminue ſa qualité & ſa durée.

III. Le petit plant qui a été arraché, pour éclaircir les planches d'Oignon, peut être employé de deux façons. 1°. On peut le repiquer

en planches dans les terreins où l'Oignon repiqué réuſſit. Il eſt même plus commode, dans ces terreins, de ſemer très-abondamment de la graine dans un petit eſpace, & de tirer de cette pépinière du plant pour garnir le nombre de planches convenable. 2°. On peut étendre fort clair ce petit plant ſur la terre, & l'y laiſſer expoſé à l'air & au ſoleil pendant tout l'été. Les feuilles périſſent, mais le pied ſe conſerve & forme une petite bulbe. On ramaſſe ce petit Oignon à la fin de l'été, & on le replante en novembre ou en mars. Il eſt formé vers la fin de mai, & doit ſe conſommer avant l'hyver. Ceux qui n'arroſent jamais leur Oignon peuvent remettre en terre, en novembre ou février, toutes les bulbes qui ſont demeurées fort petites; elles groſſiront & ſeront bonnes à employer depuis la fin de mai juſqu'à l'hyver. Mais comme ces petits Oignons ayant mûri en terre montent en graine au printems, il faut avoir ſoin d'en couper à fleur des dernières feuilles toutes les tiges à meſure qu'elles paroiſſent.

L'Oignon rouge, les Oignons pâles, & les Oignons blancs, peuvent ſe cultiver comme il eſt expliqué dans ces trois articles.

IV. L'OIGNON d'Eſpagne ſe ſeme en février ou mars, & ſe conſomme preſque tout en vert, ne ſe conſervant pas fort avant dans l'hyver.

L'Oignon de Florence ſe ſeme depuis février juſqu'en juin tous les quinze jours ou tous les mois, & ſe mouille fréquemment, afin qu'il ſoit plus tendre.

V. POUR recueillir de bonne graine d'Oignon, il faut à la fin de novembre ou en décembre choiſir les plus belles bulbes (celles qui commencent alors à pouſſer, & qui ne pourroient plus ſe conſerver long-tems, y ſont fort bonnes, pourvû qu'elles ſoient ſaines), les planter à 6 ou 7 pouces de diſtance & à 2 pouces de profondeur, dans un terrein ſec & bien expoſé. Si le terrein eſt humide, on ne les plantera qu'à la fin de février, & à fleur de terre. Ils n'ont beſoin que d'être ſarclés, & mouillés dans les grandes ſéchereſſes. Lorsque les tiges approchent de leur hauteur, il faut planter des échalas autour de la planche ou le long des rangs, & y attacher une corde ou des gaules pour les ſoutenir contre les vents & la pluie : il faut auſſi empêcher les têtes de s'appuyer l'une contre l'autre ; car la graine des côtés qui ſe touchent périt entièrement. La

graine étant mûre, on coupe les têtes, avec un pied ou 15 pouces de tiges, pour les lier enſemble par bottes; les expoſer au ſoleil pendant quelques jours ſur un drap, pour recevoir les graines qui ſe détacheront, & qui ſont les meilleures; les ſuſpendre en lieu ſec la tête en haut. La graine laiſſée dans ſes capſules s'y conſervera bonne à ſemer pendant trois ou quatre ans; au lieu que vannée ſur le champ, elle ne ſe conſerve que deux ans. La graine d'Oignon eſt meilleure la ſeconde année que la première.

OSEILLE.

1. OSEILLE longue, *Acetoſa hortenſis longa.* Cette variété d'*Oſeille*, *Surelle*, *Vinette*, la plus commune dans les Potagers, a une longue racine fibreuſe, jaunâtre en dedans, couverte d'une peau brune. Du collet de la racine, il ſort un grand nombre de tales ou œilletons qui produiſent, dans un ordre alterne, des feuilles longues de 8 à 10 pouces, unies par les bords, terminées en pointe ſouvent un peu obtuſe, larges & échancrées en pointe, ou, comme on dit, à oreilles à leur épanouiſſe-

ment ; d'une étoffe lisse, tendre & comme graſſe ; d'un vert blond ; portées par des queues longues de 2 à 8 pouces, aſſez groſſes, légèrement cannelées, creuſées ſur leur face intérieure d'un sillon large & profond, rouges à leur naiſſance, & ſortant d'une gaîne membraneuſe, mince, longue de 12 à 15 lignes, teinte de rouge. Lorsqu'un œilleton monte en graine, du milieu de ſes feuilles il s'élève à 4 ou 5 pieds de hauteur une tige de 4 à 6 lignes de diamètre, cannelée finement & peu profondément, garnie de cinq ou ſix feuilles alternes, beaucoup moindres que celles du pied, ſoutenues par des queues fort courtes qui font corps avec la tige & l'embraſſent de leurs gaînes. Les branches qui ſortent de l'aiſſelle de ces feuilles, & la ſommité fort rameuſe de la tige portent un très-grand nombre de petites fleurs diſpoſées en panicules, dont les unes ſont mâles, les autres fémelles, compoſées d'un calice à ſix diviſions inégales, ou peut-être d'un calice à trois diviſions & de trois pétales ; les mâles portent ſix étamines ; les fémelles ont trois ſtyles ſur un embryon qui devient une petite graine triangulaire, enveloppée d'une capſule feuillée à trois faces & bordée de rouge. Lorsque les capſules de-

viennent d'un rouge brun (en juillet), il faut couper les tiges, les expoſer au ſoleil pendant quelques jours, pour achever la maturité de la graine. Etant vannée ſur le champ, elle n'eſt bonne à ſemer que pendant deux ans; laiſſée dans ſes capſules, elle ſe conſerve quatre ans.

Cette Oſeille a deux ſous-variétés, dont une ne diffère que par le vert plus blond de ſes feuilles; l'autre a la feuille moins grande & d'un vert moins clair.

2. OSEILLE jaune vivace, *Acetoſa hortenſis ſubrotunda, ſterilis.* Les Jardiniers ont donné à cette Oſeille le nom de *vivace*, parce qu'elle ne ſe perpétue que par ſes vieux pieds éclatés, & ne donne point de graine; car ſa durée n'eſt pas plus longue que celle des autres Oſeilles. Sa feuille, d'une forme plus ronde que longue, & d'un vert très-blond, eſt moins grande & d'un goût moins ſur que l'Oseille longue.

3. OSEILLE ronde, *Acetoſa hortenſis rotundifolia, glauca.* Quoique cette Oseille ſoit appellée *ronde*, ſes feuilles n'ont pas conſtamment cette forme, quelquefois elles ſe terminent en pointe; les unes ſont arrondies à leur

épanouiſſement ; les autres ſont échancrées : mais elle ſe diſtingue bien par ſon vert de mer ; par ſa racine, qui ne pique point, mais s'étend preſque à fleur de terre ; par ſa tige baſſe & preſque rampante.

4. LA GRANDE OSEILLE, l'Oseille vierge, *Acetoſa hortenſis maxima, ſterilis*, eſt trop rare dans les Potagers ; ne pouſſant que quelques tiges ſtériles, & ſes feuilles étant longues de plus de 15 pouces ſur 5 ou 6 de large, elle eſt d'un grand produit. Les reproches qu'on lui fait d'être dure, ſéche & trop douce, à moins qu'elle ne vienne dans un fond gras & très-humide, me paroiſſent outrés, & peut-être peu fondés.

Culture.

1. DEPUIS le commencement de mai juſqu'en août, on ſeme en terre bien labourée & bien ameublie la graine d'Oseille par rayons peu profonds, en planches ou en bordures. On l'enterre très-peu & on la recouvre de demi-pouce de terreau ou de crotin bien briſé. Le plant n'a beſoin que d'être ſerfoui & éclairci, s'il eſt trop ſerré. Il vaut mieux ſemer de

la graine à la volée sur un petit coin de terre, & lorsque le plant est assez fort, le repiquer à dix ou douze pouces de distance, suivant la variété.

II. LES Oseilles qui ne produisent point de graine, & celles qui en produisent, se perpétuent par les œilletons ou drageons éclatés des vieux pieds & replantés à dix ou douze pouces.

On commence à couper l'Oseille six semaines après qu'elle a été semée ou plantée; elle dure dix ou douze ans.

Au mois de décembre, il faut couper l'Oseille en planches à fleur de terre, couvrir les planches de terreau ou de crotin. Au mois de février, il est bon de jetter de la paille séche sur ses feuilles qui commencent à se montrer, pour les défendre de la gelée. Au mois de mai & les trois suivants, si l'on n'a pas besoin de graine, il faut couper l'Oseille toutes les fois qu'elle commence à montrer des tiges, afin de lui faire pousser de nouvelles feuilles & & l'empêcher de monter.

Pour avoir de l'Oseille verte pendant l'hyver, on peut, vers la fin de novembre, en planter sur une couche chargée de 10 pouces ou un

pied de bonne terre, & rechauffée au beſoin. On défend le plant de la gelée avec des paillassons, ou mieux des cloches ou chaſſis auxquels on donne de l'air auſſi ſouvent qu'il eſt possible. Ou bien, dans la ſaiſon convenable, on fait des planches d'Oseille larges de deux pieds ſeulement : à la mi-novembre, on creuſe des deux côtés, ſuivant leur longueur, des tranchées d'un pied au moins de largeur ſur environ deux pieds de profondeur ; on les remplit de fumier neuf, & on renouvelle ces rechaufs tous les quinze jours juſqu'à la mi-janvier. Pendant les neiges & les gelées, on couvre l'Oſeille de paille ou de fumier ſec.

PANAIS.

1. PANAIS long, *Paſtinaca ſativa radice cylindricâ.* Ce Panais, le plus commun dans les Jardins, eſt une plante biſannuelle quant à la graine, annuelle quant à la racine, ſa ſeule partie d'uſage dans la cuiſine. Sa racine fort longue & preſqu'exactement cylindrique, blanche dans l'intérieur & à l'extérieur, qui eſt raboteux & garni de quelques petites racines filamenteuſes, pouſſe de ſon collet des feuilles

alternes, lisses, aîlées, d'un vert clair, portées par de longues queues, légèrement cannelées; les aîles, au nombre de dix ou douze, ſont oppoſées, découpées ou dentelées profondément, & terminées par une impaire. Lorsque la plante monte en graine, il s'élève du milieu des feuilles, à 3 ou 4 pieds de hauteur, une groſſe tige creuſe, cannelée, légèrement teinte de rouge du côté du ſoleil, garnie de branches alternes, qui ſe terminent par une grande ombelle quelquefois ſans enveloppe, quelquefois enveloppée d'une ou deux feuilles larges, garnie d'un grand nombre de rayons qui portent de petites ombelles (ſans enveloppe) de petites fleurs compoſées de cinq pétales jaunes, égaux, lancéolés, diſpoſés en roſe; de cinq étamines; & de deux pistils placés ſur l'embryon d'une graine elliptique, applatie des deux côtés, de couleur cannelle, qui n'eſt bonne à ſemer que pendant un an.

2. PANAIS rond, *Paſtinaca ſativa rotundâ radice napiformi.* La racine ſeule diſtingue ce Panais du précédent. Elle a plus de diamètre & moins de longueur, approchant de la forme d'un Navet rond. Elle eſt moins ſujette à être ligneuſe que celle du précédent.

Si ceux qui ont la peau délicate touchent aux feuilles de Panais, lorsqu'elles ſont couvertes de roſée ou mouillées d'une petite pluye, il leur ſurvient des ampoules douloureuſes.

Culture.

LE Panais ſe ſeme dans les mêmes ſaiſons, & ſe cultive de la même façon que la Carotte. Il ſoutient les plus fortes gelées ; cependant le Panais rond a été fort endommagé par le grand hyver de cette année. Au mois de mars, on arrache un nombre convenable des plus belles racines ; & on les replante auſſi-tôt à 15 ou 18 pouces de diſtance, pour donner de la graine vers la fin d'août.

PERSIL.

1. PERSIL commun, *Apium petroſelinum vulgare.* La racine de cette plante biſannuelle ou triſannuelle eſt blanche, longue de 6 à 10 pouces ſur 5 ou 6 lignes de diamètre vers la naiſſance des feuilles, garnie de quelques fibres ou petites racines. De ſon collet, il ſort

des feuilles assez nombreuses, lisses, luisantes, d'un beau vert, portées par une queue longue de 2 à 4 pouces jusqu'aux premières ailes. Les folioles, au nombre de 2 à 6, sont attachées dans un ordre opposé sur une côte nue, qui n'est qu'une extension de la queue, par des pédicules déliés d'autant plus courts qu'ils sont plus voisins de l'impaire qui termine la feuille. De ces ailes ou folioles, les premières sont elles-mêmes composées de trois folioles découpées chacune en trois parties dentelées régulièrement; les autres & l'impaire sont découpées en trois parties dentelées inégalement. La pointe ou onglet de toutes les dents est blanche & très-aiguë. La queue & la côte de la feuille & de ses ailes sont creusées d'un sillon. La tige s'élève de 3 à 5 pieds sur 4 ou 5 lignes de diamètre, cylindrique, lisse, d'un vert clair, un peu creuse en dedans, garnie de feuilles alternes, de l'aisselle desquelles il sort depuis le pied jusqu'au haut, des branches ramifiées & sous-ramifiées dans le même ordre. La tige, les branches & rameaux se terminent par des ombelles, dont la plûpart ont pour enveloppes deux ou trois petites feuilles simples ou découpées en lanières étroites; leurs rayons très-déliés portent de petites ombelles

de

de très-petites fleurs compoſées de cinq pétales inégaux d'un jaune ſoufre, de cinq étamines, & de deux pistils, le tout placé ſur l'embryon d'une double graine griſe, cannelée, qui eſt bonne à ſemer quatre ou cinq ans. Les petites ombelles ont leur enveloppe partielle de deux ou trois petites feuilles ſimples, très-étroites.

2. PERSIL de Macédoine, *Apium Macedonium folio ſupino lanuginoſo.* (Plante qui tient du Persil & du Céleri). Sa feuille, d'un vert plus clair, dentelée plus finement, découpée plus régulièrement, couverte d'un duvet blanc très-fin, ſe renverſe ſur terre autour du pied. Ses ombelles ſont plus grandes ; ſa graine conique, arrondie d'un côté & applatie de l'autre, eſt ſans odeur, mais d'une ſaveur forte. On le fait blanchir comme le Céleri, & on en fait uſage pour les fournitures de Salade.

LE Persil friſé, *Apium petroſelinum folio criſpo ;* le Persil panaché, *Apium petroſelinum folio ex albido variegato ;* le Persil à groſſe racine, *Apium petroſelinum craſsâ radice ;* le Persil à grande feuille, *Apium petroſelinum latifolium*, &c. ſont des variétés du Persil commun,

dont les noms expriment la différence. Le Persil frisé est sujet à dégénérer.

Culture.

En mars ou avril, & même pendant tout le printems & l'été, on seme à la volée, ou mieux en rayons de deux pouces de profondeur en planches ou en bordures, la graine de Persil, & on la recouvre d'environ demi-pouce au plus de terre, ou mieux de terreau. On serfouit & on mouille le jeune plant jusqu'à ce qu'il soit fortifié; ensuite on l'abandonne ayant soin de couper souvent les feuilles, afin qu'il en pousse de nouvelles & tendres. Pour que la racine grossisse, il faut au commencement de l'hyver éclaircir le plant, porter dans la Serre celui qu'on arrache, pour le consommer pendant cette saison. Les racines de cette plante ne craignent point le froid, mais ses feuilles périssent dans les fortes gelées & les neiges, si elles ne sont couvertes de litière. Si l'on veut en repiquer sur couche à la fin de novembre, 8 ou 10 pieds sous chaque cloche, & lui donner de l'air autant que le tems le permet, il fournira jusqu'à ce que celui de pleine terre recommence à donner au commencement de mars.

Le *Perſil friſé* & le *panaché* étant fort tendres à la gelée, ſe cultivent peu. Celui à *grande feuille* n'eſt pas plus commun, parce qu'il eſt fort ſujet à avorter. Le *Perſil à groſſe racine* mérite la préférence ſur tous les autres, étant d'un grand produit, & ſur-tout par ſa racine tendre & ſucrée, qui égale preſque la groſſeur d'une Carotte.

Le Perſil ne monte en graine que la ſeconde année : mais ſi au mois de mai on coupe ſes tiges lorſqu'elles paroiſſent, il continuera à pouſſer des feuilles, & ne donnera de graine que la troiſiéme année. En août, lorſque la graine eſt mûre, on coupe les tiges, on les expoſe au ſoleil ſur un drap qui reçoit la graine, dont la plus grande partie tombe à meſure qu'elle mûrit.

PIMPRENELLE.

PETITE PIMPRENELLE, *Pimpinella vulgaris minor.* Cette plante vivace a été tranſportée des champs dans les Potagers, où elle ſe cultive pour des fournitures de Salade & autres uſages. Elle pouſſe du collet de ſa racine, qui eſt longue, menue, branchue, un grand nom-

bre de feuilles aîlees ou compoſées de 12 à 18 folioles, & terminées par une impaire. Ces folioles, dentelées profondément & régulièrement, longues de 6 à 10 lignes & larges d'autant, le plus ſouvent de forme ovale plus longue que large, ſont portées par de fort petites queues quelquefois garnies à leur naiſſance d'un petit appendice dentelé, & attachées dans un ordre oppoſé, quelquefois alterne, à une côte ou queue triangulaire creuſée d'un ſillon ſur la face intérieure, fort large à ſon inſertion & accompagnée de deux appendices preſque de mêmes forme & grandeur que ſes folioles. D'entre ces feuilles, qui ſe couchent ſur terre, il s'élève à 2 ou 3 pieds une tige d'environ 2 lignes de diamètre, cannelée, pleine en dedans, ſur laquelle ſe développent ſucceſſivement, dans un ordre alterne, des feuilles ſemblables à celles du pied; & de leurs aiſſelles, il ſort des branches qui ſe ſous-diviſent en de moindres rameaux, tous terminés par un épi ou tête ronde ou ovale qui contient de 8 à 30 fleurs, les unes mâles, les autres fémelles, quelques-unes hermaphrodites, compoſées de 4 pétales terminés en pointe & bordés de rouge vif, ou peut-être d'un calice un peu coloré; de 5 à

20 étamines assez longues ; de deux styles terminés par des houppes de filets d'un beau rouge, le tout attaché sur un gros embryon quadrangulaire rustiqué, un peu pointu par les bouts, qui sans changer de forme devient une capsule séche assez dure, contenant deux petites semences. Les fleurs fémelles n'ont point d'étamines ; les fleurs hermaphrodites n'en ont ordinairement que cinq ; les fleurs mâles n'ont point de pistil, & par conséquent demeurent stériles. La plûpart des petits épis ne contiennent que des fleurs fémelles.

ON ne cultive point la grande PIMPRENELLE dans les Potagers. Elle ne diffère de la petite, que par la forme beaucoup plus alongée de ses feuilles.

Culture.

LA Pimprenelle peut se multiplier par les vieux pieds éclatés & repiqués à 8 ou 10 pouces de distance en planches ou en bordures ; mais plus communément on en seme la graine au printems ou mieux en automne ; on éclaircit le plant, on coupe souvent les feuilles, afin d'en faire pousser de nouvelles, qui, plus elles sont jeunes, plus elles sont ten-

dres. Pour en recueillir de la graine, il faut au printems ne point tondre le nombre des pieds qu'on y deſtine ; ils monteront & la graine mûrira en juin. Elle ſe conſerve deux ou trois ans.

POIREAU.

1. POIREAU long, *Porrum ſativum longum.* La racine du Poireau eſt un grouppe de filets blancs & fort nombreux. De ſon collet, il ſort dans un ordre alterne des feuilles, dont les gaînes membraneuſes, fermées ou tubulées, ſe recouvrant l'une l'autre & ſe ſerrant étroitement par l'action des intérieures qui forcent les extérieures à ſe dilater, forment un corps compact, droit, cylindrique, long de 15 à 18 pouces ſur un diamètre de 8 à 15 lignes, dont environ les deux tiers cachés en terre ſont blancs & tendres, & l'autre tiers qui eſt hors de terre eſt vert. Ses feuilles ſont fort longues, étroites, liſses, unies par les bords, pliées en gouttière, d'une étoffe ferme & aſſez épaiſſe, diminuant de largeur vers leur extrémité & ſe terminant en pointe, ſe recourbant en dehors & faiſant un arc qui en approche la pointe de la terre, d'un vert lavé de bleu.

2. POIREAU court, *Porrum ſativum brevius.* Le corps membraneux de cette variété eſt beaucoup moins long que celui de la précédente, & par conſéquent d'un moindre produit, mais il réſiſte mieux aux fortes gelées.

Culture.

LE Poireau ſe ſeme en mars, comme l'Oignon, & le jeune plant demande les mêmes façons juſqu'à ce qu'il ait environ 3 lignes de diamètre (vers la fin de juin). Alors il faut labourer & dreſſer des planches; y tracer des rangs ou lignes à 6 pouces l'un de l'autre; faire, ſuivant ces rangs, des trous avec la cheville, profonds de 6 pouces, & éloignés de 4 pouces; arracher le plant, &, ſans couper ni feuilles ni racines, en mettre un pied dans chaque trou, ſans plomber ni rapprocher la terre avec le plantoir; mais donner auſſitôt une mouillure abondante qui entraîne dans les trous autant de terre qu'il en faut. Pendant l'été, arroſer fréquemment, & couper deux ou trois fois les feuilles, afin d'en faire pouſſer de nouvelles, & par-là faire groſſir le pied : car ce pied n'étant compoſé que des gaînes des feuilles, plus elles ſe multiplient,

plus ils acquiert de volume. Vers la fin de décembre, on arrache le Poireau long, on l'enterre jusquaux feuilles l'un à côté de l'autre dans de petites tranchées, & on le couvre de litière dans les grands froids & les neiges; il s'y conserve jusqu'en mai.

Au mois de mars, on choisit le nombre convenable des plus beaux pieds de Poireau long dans les tranchées, & de Poireau court dans les planches où il a passé l'hyver; on les replante à 8 ou 10 pouces de distance. En mai, chaque pied commence à pousser une seule tige qui s'élève de 3 à 5 pieds, cylindrique, lisse, remplie d'une moëlle ou substance spongieuse, recouverte jusque vers le quart de sa hauteur par les gaînes des feuilles intérieures, grosse de 8 à 10 lignes par le bas, beaucoup plus menue à l'autre extrémité, qui est terminée par une tête conique, dont l'enveloppe membraneuse est surmontée d'une longue pointe. Ce spate se rompant (il se desséche & tombe peu après), il se développe une ombelle sphérique d'un très-grand nombre de fleurs portées chacune par un pédicule délié, long de 18 à 24 lignes. La fleur est composée de six petits pétales pointus & marqués d'une ligne pourpre, suivant leur longueur (c'est,

ſelon d'autres, un calice à 6 diviſions); de 6 étamines, dont la baſe, fort large, eſt découpée en trois pointes, dont celle du milieu ſe prolonge en filet terminé par un ſommet: ces ſix baſes, par leur grandeur, leur forme & leur diſpoſition, repréſentent une fleur en lys comme celle du Muguet, dont les étamines ſeroient attachées à l'extrémité des pétales. Elles ſerrent un gros embryon triangulaire, ſurmonté d'un ſtyle ſans ſtigmate. Toutes les parties des fleurs, & même leur pédicule, ſont légèrement lavées de couleur purpurine. L'embryon devient une capſule ſéche à trois loges, qui renferment des graines ſemblables à celles de l'Oignon, mais moins groſſes. Lorſque les capſules commencent à s'ouvrir, ſigne de la maturité des graines, on coupe les têtes, & on les ſoigne comme nous avons dit à l'article de l'Oignon.

POIRÉE.

1. LA POIRÉE *ou* Bette, *Beta vulgaris*, eſt une plante annuelle pour l'uſage, biſannuelle pour la graine. Sa racine eſt longue, cylindrique, ligneuſe, aſſez groſſe. De ſon collet, il ſort

un grand nombre de feuilles lisses, ſucculentes, longues de 6 à 12 pouces, ſur 4 à 9 pouces de largeur vers la queue, terminées en pointe obtuſe, d'un vert quelquefois blond, ſoutenues par des queues blanches, longues de 4 à 10 pouces, larges, concaves en dedans, convexes & cannelées ou relevées d'arrêtes ſaillantes en dehors. Sa tige, qu'elle ne fait que la ſeconde année, ſes fleurs & ſes graines ſont les mêmes que celles de la Betterave, mais ſes graines ſe conſervent bien plus longtems (huit ou dix ans) bonnes à ſemer.

2. POIRÉE à Cardes, *Beta pediculis edulibus.* Cette variété ſe diſtingue par le vert de ſes feuilles qui eſt très-blond, & par la largeur & l'épaiſſeur de leurs queues & de leurs côtes. Elle eſt fort ſenſible aux fortes gelées. Mais elle a une ſous-variété qui ſupporte mieux les rigueurs de l'hyver; elle eſt un peu moins tendre, & d'un vert moins clair.

Culture.

DEPUIS le mois de mars juſqu'en août, on peut ſemer la graine de Poirée en bordures, en planches, par rayons diſtants de huit pouces, ou à la volée à demeure, ou pour

repiquer. On la ſerfouit, on la mouille au beſoin, on la coupe ſouvent pour lui faire pouſſer de jeunes feuilles qui ſont plus tendres. Pluſieurs Jardiniers ne ſement que de la Poirée à Cardes, dont les feuilles ſervent aux mêmes uſages que celles de la Poirée commune, & même ſont meilleures. Ils ſement la Blonde en mars ou avril, pour ſervir juſqu'aux gelées; la demi-Verte à la fin de Juin, pour être repiquée en août à 8 pouces de diſtance en tous ſens; elle paſſe l'hyver & ſe conſomme en mai. Il y a des terreins où la Blonde ſoutient bien les gelées, en la couvrant d'un peu de litière ſéche; dans d'autres, la demi-Verte même a beſoin d'être couverte exactement.

POIS.

LE POIS eſt une plante annuelle, ou de quelques mois, qui pouſſe une ſeule tige, longue de 6 pouces juſqu'à 7 ou 8 pieds, ſuivant l'eſpèce, très-légèrement cannelée, cylindrique, creuſe, foible, garnie de feuilles alternes, aîlées, ou compoſées de deux à ſix folioles inégales, preſqu'ovales, attachées, dans

un ordre oppoſé, ſur un pédicule commun, terminé par une vrille quelquefois ſimple, le plus ſouvent ramifiée en filaments au nombre de deux à neuf. A l'inſertion du pédicule, deux ſtipules, beaucoup plus grandes que les folioles, crénelées à leur baſe, ſont articulées ſur la tige, & un peu ſur le pédicule dont elles couvrent l'inſertion, de ſorte qu'il paroît placé derrière. De l'aiſſelle des feuilles & au deſſus des ſtipules, il ſort un œil ou bouton qui, ſuivant la culture & l'eſpèce de Pois, demeure fermé, ou produit une branche, ou un bouquet de deux à ſix fleurs papillonacées, quelquefois une ſeule. La fleur eſt compoſée d'un calice tubulé d'une ſeule piéce à 5 découpures, terminées en pointe, dont les deux ſupérieures ſont plus larges que les trois autres; de 4 pétales blancs, ou rouges, ou plutôt violets, ſuivant la variété, dont le ſupérieur ou étendart eſt large & taillé en cœur, les deux latéraux ou aîles ſont arrondis par l'extrémité, plus courts & plus étroits que l'étendart, l'inférieur ou la carène eſt applati & courbé en croiſſant, plus court que les aîles; de 10 étamines réunies par la baſe & attachées à une membrane fort mince qui enveloppe & couvre preſqu'entiè-

rement l'embryon; d'un ſtyle triangulaire creuſé d'un sillon en deſſus & recourbé, placé ſur un embryon long & plat, qui devient une coſſe plus ou moins longue, ſuivant la variété, terminée par le ſtyle recourbé, bivalve, uniloculaire, contenant de quatre à quatorze graines ou Pois ronds, ou preſque cubiques, de couleur, groſſeur, &c. ſuivant la variété, qui ſont bons à ſemer pendant deux ans.

1. POIS commun, *Piſum hortenſe vulgatius, grano ſubrufo compreſſo.* Ce Pois, le plus communément cultivé dans les Jardins & dans les champs, eſt de couleur rouſsâtre, de moyenne groſſeur, un peu applati ſur les côtés par la compreſſion des grains qui ſont fort ſerrés dans la coſſe. Il ſe ſeme, dans une bonne terre neuve, depuis le mois de décembre, pour rapporter à la fin de mai, juſqu'à la fin de mars, pour rapporter à la fin de juin; on peut le ſemer plus tard (juſqu'au 15 août). Il eſt bon & tendre en vert, pourvû qu'il ſoit cueilli avant que les pétales de ſa fleur deſſéchée ſoient détachés du calice. Il ne doit pas être ſemé trop clair, car il ne pouſſe ordinairement qu'une ſeule tige.

2. POIS Michaux, *Pisum hortense præcox, pauco grano albo, rotundo.* La précocité est le principal mérite de ce Pois assez gros, blanc, rond, fort tendre & sucré en vert; mais difficile sur le terrein, ne réussissant bien que dans les terres chaudes, douces ou sablonneuses, & périssant ou n'étant pas précoce dans les terres froides & humides. D'ailleurs il est de peu de rapport, parce qu'on l'arrête aux premières fleurs pour l'avancer, que ses fleurs sont plus souvent solitaires que par bouquets, & que ses cosses sont petites, & ne contiennent que 4 ou 5 grains. Cependant il est le plus cultivé pour la primeur; & comme il a l'avantage de réussir en toutes saisons, & d'être en rapport six semaines après qu'il a été semé, au printems ou en été, plusieurs Particuliers ne cultivent que ce Pois pendant toute l'année. Dans l'été, il faut souvent le mouiller le matin.

3. DANS plusieurs de nos Provinces on lui préfère le Pois de *quarante jours*, aussi précoce, d'un meilleur produit, ses cosses plus nombreuses contenant 8 ou 9 pois, aussi gros, plus arrondis. Il se seme mieux en novembre ou en février pour rapporter en mai,

que dans les autres saisons; il s'élève un peu plus (environ deux pieds); & est beaucoup moins difficile sur le terrein, & moins sujet à dégénérer que le Michaux qui dégénère dès la seconde année dans les terreins qui ne lui conviennent pas; ce qui oblige d'en tirer d'ailleurs la semence tous les ans.

4. LE POIS Michaux d'Hollande est préférable au N°. 2. Il est d'un grand rapport, & de très-bonne qualité, plus hâtif d'environ quinze jours; moins haut & par conséquent plus propre pour les chassis. Il n'a besoin d'être ni étêté, ni arrêté.

5. POIS à chassis, *Pisum hortense præcox, humile.* Ce Pois, qui réussit très-bien en pleine terre, est propre pour les chassis, ne s'élevant qu'à 13 ou 14 pouces. Il est fort hâtif, & produit beaucoup de cosses; mais elles ont à peine 2 pouces de longueur, & ne contiennent que de quatre à six pois de grosseur très-médiocre.

6. POIS Dominé, *Pisum hortense, præcox albo grano subrotundo.* Le Dominé est de meilleur rapport que le Michaux. Son grain est

blanc, auſſi gros, moins rond, & d'auſſi bonne qualité. Il eſt moins difficile ſur le terrein, & ſupporte mieux les tems rudes : il s'élève de plus de 3 pieds ; mais il eſt moins précoce de huit ou dix jours, dans les terreins qui conviennent au Michaux. On en ſeme rarement au delà du printems.

7. POIS Baron, *Piſum hortenſe præcox, siliquâ & grano parvis.* Le ſeul mérite du Pois Baron conſiſte dans ſa précocité & ſon produit abondant, ſes fleurs étant nombreuſes & peu ſujettes à couler : mais ſes coſſes ſont fort petites, & ne contiennent que trois ou quatre grains qui joignent à la petiteſſe le défaut de ſucre & de qualité. Il eſt preſqu'auſſi précoce que le Dominé.

8. POIS Anglois. Il s'élève à 2 pieds & demi ou 3 pieds ; produit de belles coſſes qui renferment ſix ou ſept gros pois comprimés par les côtés, étant ſerrés l'un contre l'autre ; il ſe ſeme en mars, & eſt aſſez hâtif.

9. POIS de Tonnère. Sa hauteur excède rarement trois pieds. Sa coſſe belle, & aſſez tendre pour être mangée, renferme ſept ou huit gros

gros pois. Sa feuille eſt fort grande. Il ſe ſeme en mars, & eſt auſſi hâtif que le précédent.

10. POIS de Marly. La hauteur de ce Pois eſt de 3 pieds & demi ; ſes coſſes contiennent ſix ou ſept gros pois blancs & bien arrondis ; il eſt peu hâtif.

11. POIS Nain hâtif, *Piſum hortenſe pumilum præcox*. Ce petit pois ne s'élève qu'à 5 ou 6 pouces ; il eſt fort hâtif, & produit beaucoup de petites coſſes qui renferment cinq ou ſix petits pois bien arrondis ; il ſe ſeme au printems.

12. POIS Nain à coſſes tendres, *Piſum hortenſe pumilum, siliquâ eduli*. Il ne s'élève pas plus que le précédent ; mais il eſt tardif, & donne des coſſes moins nombreuſes, plus grandes, médiocrement tendres, qui contiennent ſix ou ſept pois.

13. LE POIS Suiſſe, *Piſum hortenſe siliquâ longâ, grano rotundo è flavo ſubviridi*, plus connu ſous le nom de *groſſe Coſſe hâtive* ; parce qu'en effet ſes coſſes ſont groſſes, longues, nombreuſes, bien garnies de grain rond, de

groſſeur médiocre, de couleur jaune tirant ſur le vert, eſt un des plus féconds lorsqu'il eſt cultivé en bonne terre. Il ſe ſeme dès décembre pour rapporter le premier en plein champ; & à la fin de juin, pour fournir dans l'arrière-ſaiſon. Il n'eſt bon qu'en vert, & ſe ſeme dru, parce que ſa tige eſt unique & ne ſepe point.

14. POIS à la longue coſſe, *Piſum hortenſe longissimâ siliquâ, plurimo grano albo rotundo.* Il n'y a aucun Pois d'un auſſi grand produit que celui-ci, ſur-tout dans les terres de médiocre qualité, où il pouſſe moins en tige & plus en fleurs que dans les bonnes terres. Comme il réuſſit le mieux pour l'arrière-ſaison, on ne commence à le ſemer qu'à la mi-avril, & on continue jusqu'en juillet. Sa coſſe eſt très-longue, & contient jusqu'à quatorze grains de groſſeur médiocre, ronds, d'un blanc clair. Il ſe met promptement & abondamment à fruit; il ſe ſeme clair, parce qu'il ſepe & fait pluſieurs tiges.

15. POIS Laurent. Il eſt tardif, mais de bon rapport; s'élève à 3 pieds; ſes coſſes contiennent ſept ou huit pois aſſez gros, applatis par les côtés, d'un blanc tirant ſur le vert.

16. POIS à bouquet, Pois Turc. La tige de ce Pois eſt fort groſſe, & s'élève à 3 pieds; les dernières feuilles de ſa partie ſupérieure ſont peu diſtantes l'une de l'autre; & de l'aiſſelle de chacune, il ſort de deux à quatre pédicules aſſez courts terminés chacun par deux ou trois fleurs. Ces fleurs, au nombre de dix à 20 ou 25, forment enſemble comme un bouquet preſque plâne. Il leur ſuccède de petites coſſes renfermant chacune de trois à ſix petits pois blancs bien arrondis. Ce joli Pois eſt bon, mais tardif; il ſe ſeme au printems.

17. POIS carré blanc, *Piſum hortenſe majore grano cubico albo.* On ſeme ce Pois depuis la fin de mars juſqu'à la fin de mai dans une terre de qualité médiocre; il s'élève fort haut, & par conſéquent a beſoin de rames, produit peu, eſt lent à ſe mettre à fruit (ſouvent plus de trois mois), & n'eſt d'uſage qu'en vert; mais il eſt le plus gros, le plus tendre, le plus ſucré de tous. Il a tiré ſon nom de ſa couleur blanche & de ſa forme applatie ſur quatre faces & preſque cubique. C'eſt de ce Pois qu'on fait ſécher les grains verts bien tendres pour l'hyver. Dans une bonne terre graſſe, la plante devient trop forte & très-peu féconde.

18. POIS carré vert, *Piſum hortenſe majore grano cubico viridi.* La couleur verte eſt le ſeul caractère qui le diſtingue du carré blanc. Il ſe ſeme dans les mêmes tems & veut le même terrein ; les terres graſſes & fortes lui ſont encore plus contraires, le peu de grain qu'il y produit étant quelquefois ſi dur qu'il ne peut ſe cuire. En vert, il eſt bien inférieur au carré blanc ; mais en ſec il eſt d'un grand uſage pour les purées. Il ne faut le renfermer que lorsqu'il eſt bien mûr & bien ſec. Le carré blanc & le vert ſe ſement clair, parce que chaque pied donne pluſieurs tiges.

19. POIS vert Normand, *Piſum hortenſe majore grano cubico è viridi albicante.* Ce Pois, qui eſt de même forme & groſſeur que les deux précédents, en réunit les qualités comme les couleurs. Il eſt fort gros, carré, d'un vert blanchâtre ; médiocrement fécond ; ſe ſeme en bonne terre depuis la fin de mars jusque vers la fin de juin ; en vert, il eſt tendre, moëlleux, peu inférieur au carré blanc, & moins tardif ; ayant la peau très-fine, il rend plus de purée que le carré vert, & lui eſt préférable ; il ne fait qu'une tige.

20. POIS vert d'Angleterre, *Pisum hortense majore grano subovato è viridi albicante.* Ce Pois se seme en toutes saisons, s'élève à une assez grande hauteur; depuis le pied jusqu'à l'extrémité produit des fleurs qui coulent très-rarement, & sont suivies de grosses cosses bien garnies de très-gros grains d'un vert tirant sur le blanc, d'une forme un peu alongée & presqu'ovale, très-bons en vert & en purée. Le grand produit de ce Pois, plus hâtif que les autres Pois verts, joint à toutes ces qualités, lui mérite la préférence sur beaucoup d'autres.

21. POIS carré à cul noir, Cul noir carré, *Pisum hortense grano cubico viridi, umbilico nigro.* Ce Pois tire son nom de la couleur noire de son ombilic. Il est de forme carrée, de couleur verte, & bon tant en vert qu'en purée. Il a une Variété ronde, de couleur roussâtre, *Pisum hortense grano rotundo subrufo, umbilico nigro*, CUL-NOIR rond, qui n'est bonne qu'en vert. L'un & l'autre ne se sement que depuis la mi-avril jusqu'au commencement de juin, assez dru, parce qu'ils ne font qu'une seule tige.

22. POIS de Clamart, *Pisum hortense plurimo*

grano parvo compreſſo. Je ne peux omettre ce Pois, qui acquiert une hauteur médiocre. Il n'eſt pas ſeulement eſtimable parce qu'il eſt tendre, ſucré & excellent; mais parce qu'il eſt de grand produit. Ses coſſes contiennent jusqu'à dix ou douze grains, ſi ſerrés les uns contre les autres qu'ils ſont applatis ; ce qui leur donne quelque reſſemblance avec les pois carrés ; ils ſont petits, les uns d'un blanc un peu roux, les autres tirant ſur le vert.

23. POIS jaune, *Piſum hortenſe flavum.* Ce Pois aſſez hâtif s'élève à 3 pieds; ſes feuilles ſont grandes; ſes fleurs ont un grand calice qui reſſerre les pétales, de ſorte qu'ils ne s'épanouiſſent point; & le pavillon, au lieu de s'élever comme celui des autres fleurs de Pois, demeure abaiſſé ſur les aîles. Les coſſes ſont grandes, fort larges, & tendres ; elles contiennent ſept ou huit gros pois. Toutes les parties de la plante, excepté les pétales & les pois, ſont d'un jaune pâle.

24. POIS à fleur rouge, *Piſum hortenſe flore roſeo.* Il eſt de grand rapport, tardif; & élève environ à 3 pieds ſa tige aſſez menue. Sa fleur eſt petite ; le pavillon eſt preſque blanc ; les

aîles ſont de couleur de roſe claire, & la carène blanche & verte. Ses coſſes ſont de grandeur très-médiocre, garnies de cinq ou ſix petits pois tellement marbrés de jaune, qu'on apperçoit très-peu le fond blanc ſale.

25. POIS à fleur violette, *Piſum hortenſe flore violaceo.* La hauteur de ce Pois excède ſouvent 4 pieds. Sa fleur eſt grande; le pavillon d'un violet clair; les aîles d'un rouge brun ou maure-doré. Ses coſſes ſont grandes & tendres, & contiennent ſix ou ſept gros pois de couleur un peu plus claire que le précédent, applatis preſque ſur tous les côtés.

26. POIS ſans parchemin, *Piſm hortenſe siliquá eduli.* Le caractère propre du Pois ſans parchemin eſt d'avoir la coſſe tendre, ſucrée & comestible. On en diſtingue plusieurs variétés qui différent par la hauteur de la plante, par la grandeur de la coſſe, par la couleur de la fleur, par la groſſeur, la forme, la couleur du grain. L'une s'élève à peine à 18 pouces, une autre à 8 ou 9 pieds; les coſſes de l'une ſont petites, celles d'une autre ont 4 ou 5 pouces de longueur ſur 15 ou 16 lignes de largeur; celle-ci charge peu, celle-là charge

beaucoup ; la plûpart ont le grain rond & blanc ; dans quelques-unes il eſt applati ou d'autre couleur, &c. Toutes veulent être ſemées clair, par rayons diſtans de 15 à 18 pouces l'un de l'autre, mouillées fréquemment pour attendrir la coſſe. Elles ne ſe ſement que depuis le mois de mars jusqu'à la fin de mai ; & dans ces trois mois il faut en ſemer tous les quinze jours, parce que leur fleur étant très-ſenſible au tonnerre, ſi une planche eſt ruinée, une autre la remplace. On les mange avec leur coſſe : le grain, parvenu à une groſſeur convenable, eſt excellent en vert ; en ſec, les variétés à grain blanc ſont très-bonnes pour les purées.

Je me borne à ce petit nombre de Pois dénommés par les Jardiniers, & je ne parle point d'un grand nombre d'autres variétés, dont pluſieurs ſeroient peut-être préférables. Comme il y a peu de plantes qui s'ennuyent & qui dégénèrent plus promptement dans le même terrein, & qui ſoient plus difficiles ſur ſa qualité, je n'ai fait mention que des variétés qui ſe cultivent preſque partout avec quelque ſuccès. Je me ſuis même abſtenu de marquer les qualités de celles qui ſont les plus ſujettes à varier, afin de ne pas être accuſé

de les avoir louées, ou dépriſées ſans discernement. Tel Pois qui dans un terrein eſt hâtif, tendre, ſucré, de grand produit, peut dans un autre terrein n'être rien de tout cela. Chacun doit éprouver quelles variétés conviennent à ſa terre, & en tirer d'ailleurs la ſemence presque tous les ans, ſi elles y dégénèrent.

Culture.

I. LES Pois veulent une terre neuve, ou du moins qu'ils n'aient pas occupée depuis ſix ou ſept ans. En vain on remonte les terres avec des fumiers, cette plante n'y réuſſit point pluſieurs années de ſuite. Mais ſi, au lieu de fumier, on rapporte des terres neuves, & qu'on les mêle bien en labourant, on peut remettre des Pois plus ſouvent dans le même terrein. Les Pois, dont les tiges ſont groſſes, fortes & fort hautes, viennent mieux & rapportent davantage dans les terres médiocres, que dans les bonnes terres; quelques-uns au contraire veulent des terres de la meilleure qualité, & d'autres des terres moyennes. Mais aucuns ne s'accommodent des terreins nouvellement fumés.

Les Pois dans les Jardins ſe ſement par plan-

ches de quatre rayons chacune ; les rayons, distans l'un de l'autre d'environ un pied, doivent avoir 2 ou 3 pouces de profondeur ; les Pois y étant semés à 4 ou 5 pouces l'un de l'autre, plus ou moins suivant la variété, on les marche, & on les recouvre au rateau (dans les terres fortes, on ne les marche point). Lorsque le plant est haut de 5 ou 6 pouces, on le sarcle, on le serfouit, on le rechausse par un beau tems ; & quelques jours après, on fiche les rames plus ou moins longues suivant la variété de Pois, les inclinant un peu vers le dedans de la planche. Au lieu de semer plusieurs planches de Pois l'une à côté de l'autre, si l'on seme alternativement une planche de Pois & une de quelques légumes bas, les Pois ayant plus d'air s'étioleront moins, fleuriront dès le bas de la tige & par conséquent produiront davantage. Cette attention est importante pour les variétés qui s'élèvent fort haut, & qu'il est plus nécessaire de ramer que les autres ; quoique presque toutes exigent des rames, si l'on veut qu'elles soient d'un grand produit. On seme des Pois en pleine terre jusque vers la mi-août.

Des planches qu'on destine pour graine, il faut arracher tous les pieds dégénérés ; ils sont

plus gros & plus vigoureux, & leurs fleurs naiſſent plus loin du pied, & en petit nombre. Dès que les coſſes jauniſſent, on arrache les Pois; on les expoſe au ſoleil en lieu à couvert des animaux qui en font le dégât; ils y achèvent de mûrir & de ſécher en plus ou moins de tems ſuivant la variété; on les bat, ou mieux on les écoſſe, & on les enferme.

II. POUR avoir des Pois au commencement de mai, il faut au commencement de décembre dans les terres légères, douces, ſablonneuſes, & dès la mi-novembre dans les terres franches (dans les terreins froids & humides il n'y a ni précocité ni ſuccès à eſpérer), ſemer ſur des plate-bandes d'eſpaliers au Midi ou au Levant des Pois Michaux par touffes de ſept ou huit pois, diſtantes d'un pied l'une de l'autre, ou mieux aſſez épais par rayons; les marcher en terre légère; & en terre franche, ſi elle n'eſt pas trop humide, les recouvrir; &, ſi on le peut, répandre pardeſſus un peu de crotin, de fiente de pigeon, de terreau gras, ou de vieilles boues bien mûries des rues & chemins fréquentés ou des voiries. Lorsqu'ils ſont bien levés, il eſt bon de les rechauſſer encore d'environ un pouce de quelqu'une de ces matières.

Depuis la fin de décembre jusqu'à la mi-février, défendre le plant des fortes gelées, en le couvrant de paillassons, de litière, ou autres matières soutenues sur des perches attachées horizontalement à la hauteur du plant; retirer ces couvertures toutes les fois que le tems le permet, & les remettre au besoin. Un trop long séjour sous les couvertures feroit jaunir & fondre le plant (*). Il y a des années où il résiste bien à l'hyver sans ce secours; d'autres où avec toutes les couvertures on a bien de la peine à le conserver : les terreins y entrent aussi pour beaucoup.

Après la mi-février, retirer les couvertures; serfouir & rechausser le plant; le ramer lorsqu'il sera haut de 6 à 7 pouces; en mars & avril le mouiller, si le hâle & la sécheresse rendent les arrosements nécessaires. Enfin ceux qui préfèrent une récolte moins abondante, mais plus hâtive, à une plus tardive, mais plus abondante, arrêtent les Pois à la deuxième ou troisième fleur.

(*) Quelques Jardiniers fichent entre les rangs de Pois des branches de lierre ou d'autres arbrisseaux toujours verts très-peu plus hautes que le plant, qui l'abritent assez bien; & ils n'étendent de couvertures au dessus que dans les neiges & les très-fortes gelées.

Au lieu de ſemer les Pois hâtifs ſur des plate-bandes d'eſpaliers, on peut les ſemer ſur des planches de terre dreſſées en talus incliné au Midi, & défendues du Nord par un abri de paille de 4 ou 5 pieds de hauteur, la longueur ordinaire de la paille de ſeigle.

III. PAR les deux méthodes ſuivantes, on peut ſe procurer des Pois encore plus hâtifs. 1°. Au commencement de novembre, ſemez dans des paniers, de 10 à 12 pouces de diamètre ſur 7 à 8 pouces de hauteur, remplis de bonne terre neuve, meuble ou ameublie avec du terreau, une vingtaine de grains dans chaque. Placez-les contre un mur au Midi ou autre abri jusqu'aux fortes gelées. Portez-les alors dans une Serre où la gelée ne pénétre pas, & que l'on puiſſe ouvrir toutes les fois que l'air le permet. Sortez-les lorsque le tems eſt doux; rentrez-les auſſi-tôt qu'il devient trop froid. A la mi-février, faites des couches ſourdes (ſi le terrein le permet), mettant d'abord un pied de fumier bien marché, enſuite 5 ou 6 pouces de tan (*), puis un pied de fumier,

(*) Des feuilles d'arbres, ou mieux de la bruyère hachée, ſoutiendront la chaleur des couches moins longtems que le tan, mais plus long-tems que les fumiers ſeuls.

enfin 2 ou 3 pouces de tan ; le grand feu étant paſſé, rangez ſur les couches, à 5 ou 6 pouces de diſtance l'un de l'autre, tous les paniers, & garniſſez tous les vuides de terreau jusqu'au niveau de la ſuperficie des paniers. Faites ſur les couches un treillage de grands cerceaux & de menues perches pour ſoutenir des paillassons ou autres couvertures, que les gelées pourront encore rendre d'autant plus néceſſaires que les Pois feront des progrès rapides, entreront bientôt en fleur, & donneront du fruit un mois plus tôt que ceux des eſpaliers.

Ceux qui veulent prolonger la jouiſſance des Pois juſque dans l'arrière-ſaiſon, peuvent ſemer du Pois Michaux à la fin d'août dans des paniers, comme il vient d'être expliqué ; les ranger contre un mur au Midi ; mouiller ſouvent le plant ; le ramer, &c. Lorsque la ſaiſon devient trop rude, tranſporter les paniers devant une Serre ; les y enfermer pendant les gelées ; les en tirer & les mettre à l'air dans les tems doux. Avec ces ſoins & des arroſements fréquents, on recueillera pendant novembre & décembre.

2°. Au commencement de novembre, rempliſſez de bonne terre neuve des pots à qua-

rantaine ; ſemez dans chacun ſept ou huit grains de Michaux ; enterrez les pots dans un eſpalier au Midi à 10 ou 12 pouces l'un de l'autre ; rechauſſez le plan ; défendez-le des gelées, &c. comme s'il étoit en pleine terre. Vers la mi-février, dreſſez des couches avec leurs rechaufs ; couvrez-les de 9 ou 10 pouces de bonne terre neuve & meuble ; poſez deſſus des chaſſis vitrés, dont la caiſſe ſoit fort haute, ou que vous éléverez à meſure que le plant s'alongera. La grande chaleur des couches étant paſſée, plantez-y vos Pois en motte bien entière. Rechauſſez le plant ; donnez-lui de l'air toutes les fois qu'il n'y a point de danger ; jettez des paillassons ſur les vitrages pendant les nuits & les tems rudes, & pendant les rayons du ſoleil trop vifs ; arroſez ſobrement ; mais lorsque la fleur commence à paroître, mouillez plus fréquemment & continuez jusqu'à la fin de la récolte.

POIVRE-LONG.

POIVRE-LONG, Poivre d'Inde, Poivre de Guinée, Corail rouge, Piment, *Capſicum annuum. LIN.* Cette plante, annuelle, exotique,

eſt devenue commune dans nos Jardins. Elle ſe ſeme ſur couche en mars, ou plus tard en pleine terre ; ſe replante en mai en planche ou en pots. Une bonne terre un peu humide & un peu ombragée lui convient. Elle élève à un pied ou un pied & demi une tige herbacée, verte, noueuſe, garnie de branches alternes. Les feuilles, diſpoſées dans le même ordre, ſont ſimples, entières, oblongues, terminées en pointe, liſſes, luiſantes, d'un beau vert, portées par de longues queues. Les fleurs ſolitaires, quelquefois par petits bouquets, ſortent des branches hors des aiſſelles des feuilles, ſouvent à leur oppoſé ; elles ſont compoſées d'un calice en tube court à cinq diviſions, porté par un long pédicule ; d'un ſeul pétale tubulé, découpé en cinq parties aiguës, de couleur blanche ; de cinq étamines fort courtes, & d'un ſtyle placé ſur un embryon qui devient une baie d'un rouge vif & brillant, approchant de celui du corail, vuide & ſans chair ni pulpe, diviſée en deux loges qui renferment des graines de moyenne groſſeur, rouſſes, applaties, preſque rondes. Cette baie eſt ronde, d'environ 2 pouces de diamètre ; ou large & arrondie du côté de la queue, & terminée en pointe ; ou fort alongée en forme de

de cornet, & d'un diamètre beaucoup moindre. Ces trois formes différentes ſont trois ſous-variétés qui n'ont que ce caractère diſtinctif.

Il y a un grand nombre de variétés de cette plante, qui ne peuvent pas ſe cultiver dans un potager. Ses capſules cueillies fort petites & macérées dans le vinaigre pendant pluſieurs mois, ſont employées dans la cuiſine aux mêmes uſages que les capres.

POMME DE TERRE.

LA POMME DE TERRE, Truffle, Morelle-Truffle, *Solanum tuberoſum*, LIN., eſt une plante originaire de Virginie & depuis long-tems naturaliſée en Europe. Elle pouſſe un grand nombre de longues racines blanches, grêles, garnies de chévelu, desquelles il naît des bulbes ou tubercules vulgairement & improprement nommées *Pommes*, attachées dans un ordre alterne aux racines par une petite queue, dont la baſe eſt placée entre deux petites racines garnies de chévelu. Comme il s'en forme depuis le mois de mai jusqu'en novembre, il s'en trouve alors depuis la groſſeur d'un

pois, jusqu'à 3 ou 4 pouces de longueur sur un diamètre plus ou moins grand. (Car cette plante a plusieurs variétés qui ne sont distinguées que par la forme & la couleur des tubercules, oblongs, pyriformes, irréguliers, jaunes, blancs, rougeâtres, & par leur grosseur, depuis 15 lignes jusqu'à 3 pouces). Ces tubercules, qui sont la seule partie de ce *solanum* utile pour la vie, sont garnis d'yeux ou boutons enfoncés, propres à propager la plante. Elle élève à 2 ou 2 pieds & demi une ou plusieurs tiges ligneuses, à trois faces ou triangulaires, vertes du côté de l'ombre, teintes de rougeâtre triste du côté du soleil, coudées à chaque nœud, & portant dans un ordre alterne, sur les trois faces de la tige, des feuilles conjuguées, ou ailées par interruption, composées de 6 à 10 folioles opposées, de grandeur inégale, & terminées par une impaire. Ces folioles, longues de 10 à 30 lignes & larges de 6 à 18 lignes, sont arrondies à leur épanouissement & terminées en pointe, portées par un pédicule long d'une à 4 lignes. Sur la côte de la feuille dans les espaces compris entre les folioles, il naît dans le même ordre & la même disposition, mais ordinairement en plus grand nombre que les

folioles, des appendices ou très-petites folioles, dont quelques-unes ont à peine une ligne de longueur, les autres approchent de la grandeur des moindres folioles. De l'aisselle des feuilles, dont la longueur totale eſt de 6 à 10 pouces, il ſort des branches garnies de feuilles ſemblables, moins grandes; & de l'aisselle des dernières feuilles de ces branches, il naît des bouquets de ſix à douze fleurs, compoſées d'un calice à cinq diviſions, longues, étroites, pointues; d'un pétale gris de lin, ou blanc, pentagone, qui, faiſant un pli au milieu de chacun de ſes côtés, ſemble découpé en cinq parties égales, terminées par une petite pointe, teint d'un vert fort clair au centre qui forme une étoile à cinq rayons; de cinq étamines, dont les ſommets jaunes, longs, attachés preſqu'immédiatement & ſans filets au centre du pétale, ſe réuniſſent & ſerrent un style terminé par un petit ſtigmate vert & porté ſur un embryon qui devient une baie ronde, de 10 à 12 lignes de diamètre, verte d'abord, jaune à ſa maturité, charnue, remplie d'un grand nombre de petites graines.

Culture.

DANS un terrein ſablonneux, gras ou amendé, mieux que dans un terrein froid & compact qui ne rend pas la Pomme de terre de bonne qualité, faites au mois de mars ou au commencement d'avril, à 18 pouces l'une de l'autre des tranchées profondes de 8 ou 10 pouces, & élevez les terres en ados entre les tranchées. Dans le fond de ces tranchées, plantez à 15 ou 18 pouces de diſtance & 3 ou 4 pouces de profondeur, un ou deux petits tubercules, ou un morceau des gros garni d'un ou deux bons yeux. (L'expérience me fait préférer de planter entiers les gros ou les moyens tubercules, qui produiſent plus promptement un plus grand nombre de belles bulbes). En juin ou juillet, lorsque les tiges ſe ſont élevées d'environ un pied, rechauſſez-les avec la terre des ados, de ſorte que les tubercules ſe trouvent à un pied au moins de profondeur. Cette opération ſe peut faire en deux fois. Au commencement de novembre, arrachez toutes les plantes, en tirant avec la tige ſi le terrein eſt ſec & ſablonneux, & en ſoulevant le pied avec une fourche ſi la terre

eſt forte ou humide. Détachez des racines tous les tubercules, laissez-les un peu reſſuyer à l'air, enſuite renfermez-les dans une Serre qui ne ſoit ni chaude ni humide, mais ſeulement impénétrable à la gelée. Les gros ſe conſommeront; les petits ſerviront à faire une nouvelle plantation au printems ſuivant, ſi l'on n'aime mieux la faire avec des gros; car cette plante élevée de graine ne produiroit de gros tubercules que la ſeconde année. Si l'on veut en conſerver au delà du mois d'avril & juſqu'aux nouvelles, il faut au printems, lorſque les yeux commencent à groſſir & à ſe développer, les tirer de la Serre, les transporter dans un grenier, & les y étendre. Ou bien pendant l'hyver en faire cuire dans l'eau juſqu'au dégré néceſſaire pour en détacher la peau; les peler, les couper par tranches ou rouelles de 2 ou 3 lignes d'épaiſſeur; les faire bien ſécher au four; les renfermer en lieu ſec. Ou bien encore les raper & les convertir en farine; la faire bien ſécher; & la conſerver pour différents mets & préparations de cuiſine & d'office. Ou bien enfin avant le printems mettre les Pommes de terre au four aſſez chaud pour faire périr les germes, mais non pas aſſez pour cuire les bulbes.

POURPIER.

1. POURPIER vert, *Portulaca ſativa viridis.* Le Pourpier n'a qu'une longue racine garnie de chévelu très-délié. Il élève à un pied ou 15 pouces une ſeule tige cylindrique, qui parvient à 4 ou 5 lignes de diamètre, d'un vert clair du côté de l'ombre, rougeâtre de l'autre côté, pleine, de conſiſtance tendre ou caſſante, droite lorsque le plant eſt ſerré, rampante lorsqu'il eſt à l'aiſe, garnie de feuilles dans un ordre oppoſé, pointues & étroites du côté de la queue, qui eſt fort courte, arrondies à l'autre extrémité, & larges de 12 à 15 lignes ſur une longueur totale de 18 ou 20 lignes, épaiſſes, comme graſſes & charnues, d'un vert foncé en dedans, preſque blanches en dehors. De l'aiſſelle de ces feuilles, il ſort des branches dont les plus grandes ſe diviſent en petits rameaux. Toutes ces tiges, branches & leurs rameaux, portent de petites feuilles de même forme & dans le même ordre, & ſe terminent par quatre ou cinq feuilles d'entre leſquelles il ſort un ou pluſieurs grouppes de deux à ſix fleurs ſans pédicules,

attachées immédiatement aux ſommités des branches, & compoſées d'un calice à trois diviſions (ſouvent il n'eſt qu'à deux & reſſemble à une capſule bibalve); de cinq pétales jaunes fendus en deux par leur extrémité ; de douze à vingt étamines ; & d'un style qui porte jusqu'a ſix ſtigmates ; le tout ſoutenu ſur un embryon qui devient une capſule bivalve remplie de fort petites graines noires & rondes.

2. POURPIER doré, *Portulaca ſativa flava.* Cette variété ne diffère de la précédente que par la couleur de ſes feuilles & de ſes tiges qui ſont d'un vert fort jaune.

Culture.

DEPUIS le mois de janvier jusqu'à la fin d'avril, on ſeme ſur couche aſſez dru de la graine de Pourpier vert ſans l'enterrer ; il ſuffit de la preſſer un peu avec la main ſur la terre ou le rateau pour l'y attacher. Il faut laisser jouir le plant de l'air & du ſoleil toutes les fois qu'il eſt possible ſans danger, & le préſerver du froid, auquel il eſt très-ſensible. On le coupe & on le conſomme en petites ſalades, dès qu'il a deux ou trois feuilles formées.

Depuis la mi-mai jusqu'à l'automne on peut ſemer du Pourpier vert, & mieux du Pourpier doré, qui eſt plus tendre & plus eſtimé, en pleine terre meuble ou ameublie avec du ſable, & bien unie & herſée au rateau, ou du terreau fin ou des cendres chariées. On ſeme la graine fort clair à la volée ; on répand deſſus un peu de terreau ou de ſable, ou on paſſe très-légèrement le rateau pour l'enterrer un peu ; on la mouille tous les jours jusqu'à ce qu'elle ſoit levée, & on arroſe fréquemment le plant en plein midi, pour l'entretenir tendre.

Auſſi-tôt que les premières capſules commencent à s'ouvrir, il faut arracher les pieds, les expoſer au ſoleil ſur un drap pendant quelques jours, les remuant de tems en tems ; enſuite détacher la graine & l'enfermer ſéchement : elle ſe conſerve bonne à ſemer pendant neuf ou dix ans. Il vaut mieux jetter les pieds de Pourpier dans un vieux tonneau ou baquet, les fouler & les y laiſser jusqu'à ce qu'ils ſoient pourris & conſommés, en retirer la graine, la laver, la faire ſécher & la renfermer. Par cette méthode elle eſt mieux nourrie & aoûtée, & il n'en reſte point dans les capſules.

RAIFORT ou CRAM.

CETTE grande Plante, *Cochlearia Armoriaca*, a été transportée des prés & terreins aquatiques dans les Potagers, dont elle aime le coin le plus humide, & ombragé. Du collet de sa racine, qui est blanche, grosse & longue, il sort de grandes & larges feuilles, alongées, terminées en pointe, d'un beau vert; & une tige cannelée, droite, ferme quoique creuse, haute de 15 à 20 pouces, dont les rameaux portent un grand nombre de petites fleurs blanches à 4 pétales disposés en croix, 4 étamines longues & 2 courtes, & un pistil dont l'embryon devient une silique courte, arrondie, renflée, contenant quelques graines rougeâtres. Ces caractères ont fait placer cette plante entre les Cochlearia.

LES semences sont un moyen trop long de la multiplier. Elle se propage plus promptement & plus facilement par les éclats de ses racines, ou par sa grosse racine coupée par rouelles épaisses de 7 ou 8 lignes, ou même moins, plantées dans un bon terrein frais la-

bouré profondément afin que la racine devienne longue, droite, & ſans ramifications. Deux ans, ou même un an après, cette racine dont la ſaveur eſt âcre & brûlante, peut s'employer rapée ou autrement, comme un aſſaiſonnement apéritif, réſolutif, & anti-ſcorbutique.

RAIPONCE.

QUOIQUE la RAIPONCE, *Campanula Rapunculus*, vienne d'elle-même aſſez abondamment dans les haies & dans quelques prés, on la cultive dans les Jardins pour la rendre plus groſſe & plus tendre. Sa racine, longue d'environ 3 pouces ſur 3 ou 4 lignes de diamètre, eſt charnue, tendre, blanche, douce, ſans odeur. De ſon collet, il ſort une touffe de feuilles longuettes, d'un vert tendre, couchées horizontalement & diſpoſées en rond. Au mois de mai, elle pouſſe une tige qui s'élève à un ou un pied & demi, dont les rameaux nombreux ſont terminés par des fleurs compoſées d'un calice à 5 diviſions; d'un ſeul pétale campaniforme découpé par le bord, en cinq parties inégales, de couleur bleue; de 5 étamines; & d'un ſtyle dont le ſtigmate eſt fendu

en deux & plus ſouvent en trois, & qui eſt porté par un embryon qui devient une capſule à deux ou trois loges remplies de graines jaunâtres, un peu oblongues, extrêmement petites, qui ſe conſervent bonnes à ſemer pendant ſix ans.

Culture.

En juin, juillet & août, il faut labourer l'eſpace de terre deſtiné à cette plante, qui aime l'ombre, un terrein doux & frais; y paſſer le rateau fin; ſemer également la graine à la volée; la couvrir de 3 ou 4 lignes de terreau fin, ou tamiſer pardeſſus un peu de terre très-meuble & ſableuſe, ou mieux y jetter un peu de mouſſe ou de paille courte; au défaut de ces matières, paſſer le rateau très-légèrement pour enterrer la graine, qui veut l'être très-peu. Mouiller auſſi-tôt, & continuer fréquemment juſqu'à ce qu'elle ſoit levée. Sarcler au beſoin, & ſouvent arroſer dans les ſéchereſſes. Elle ſe ſeme bien parmi la Mache, l'Oignon d'automne, les Raves & les Radis. On conſomme la Raiponce en février, mars & avril.

RAVES ET RADIS.

LE RADIS, & la RAVE des Jardins proprement nommée *Raifort*, ſont deux plantes de mêmes famille, nature, qualités, & différant peu par leurs caractères extérieurs; de ſorte que l'une pourroit être plutôt regardée comme une variété de l'autre, que comme une eſpèce diſtincte.

I. LA racine de la RAVE eſt unie, droite, ferme ou caſſante, pleine d'eau d'un goût fort & piquant, plus ou moins groſſe (de 3 à 10 lignes), plus ou moins longue à proportion, & plus ou moins teinte de rouge à l'extérieur, ſuivant ſa variété. Du collet de cette racine, il ſort d'abord quelques feuilles longues de 2 à 3 pouces, larges de 18 à 30 lignes, de forme preſqu'ovale, dentelées irrégulièrement & très-peu profondément, les unes ayant du côté de la queue quelques grandes découpures profondes, les autres étant entières, toutes portées par des queues aſſez groſſes, creuſées d'un large ſillon & garnies de deux appendices placés près l'épanouiſſement de la

feuille, qui eſt velue & rude au toucher, ſurtout par ſa ſurface extérieure. Lorſqu'on ne conſomme pas la Rave tendre & jeune, ſa racine devient plus groſſe, & ſes feuilles plus nombreuſes & beaucoup plus grandes (longues de 7 à 8 pouces, larges de 4 à 5), aîlées ou compoſées de 8 ou 10 folioles & d'une fort grande impaire arrondies à leur extrémité. Les folioles, dans un ordre plus ſouvent alterne qu'oppoſé, ſont de grandeur fort inégale; les premières reſſemblant plutôt à des appendices qu'à des folioles, & les dernières ayant environ le quart de l'étendue de l'impaire. Du cœur ou du milieu de ces feuilles, il s'élève à 3 ou 3 pieds & demi de hauteur une tige cylindrique, de 8 ou 10 lignes de diamètre, creuſe, un peu cannelée, d'un rouge tirant ſur le violet, garnie de branches alternes qui ſortent de l'aiſſelle des feuilles de la tige, & ſe terminent par des fleurs alternes en épi, dont toutes les parties ſont de mêmes forme, grandeur, & diſpoſition que celles du Sénevé, du Chou, ou du Navet; mais la couleur des pétales eſt d'un violet clair, ou d'un blanc très-légèrement lavé de rouge; & les ſiliques ſont groſſes, courtes, comme charnues, arrondies inégalement ſur leur diamètre, pointues à leur extrémité,

les plus courtes ſont preſque coniques ; elles contiennent dans un ou ſouvent deux rangs de loges fermées, de ſix à dix graines rondes, d'environ une ligne de diamètre, d'un jaune cannelle. Ses principales variétés ſont :

1. GROSSE RAVE, *Raphanus hortenſis radice longâ majore, hinc albâ, indè rubrâ.* La racine de la groſſe Rave a juſqu'à 7 ou 8 pouces de longueur ſur 9 ou 10 lignes de diamètre ; eſt d'un goût fort & piquant. Sa peau eſt partie blanche, partie rouge. Son défaut de délicateſſe & de douceur eſt compenſé par ſa groſſeur, & par l'avantage de réuſſir pendant l'été.

2. RAVE commune, *Raphanus hortenſis radice longâ minore rubrâ.* Elle tient le milieu entre la précédente & la ſuivante pour la groſſeur & les qualités. Le printems & l'automne ſont ſes deux ſaiſons en pleine terre. Sa racine eſt bien teinte de rouge. Elle a une ſous-variété qui eſt blanche.

3. RAVE hâtive, *Raphanus hortenſis longâ radice minimâ pulchrè rubrâ, præcox.* La Rave hâtive eſt très-petite, mais fort tendre, douce, d'un beau rouge, & formée en peu de tems.

Dès qu'elle a quatre ou cinq feuilles, elle eſt bonne à cueillir, au lieu que les autres en pouſſent un grand nombre avant que leur racine commence à groſſir. Elle a encore l'avantage de s'élever pendant la plus rude ſaiſon ſur couche. Elle eſt de toute ſaiſon.

4. LA RAVE ſaumonnée, Rave de Naples, eſt une ſous-variété à la mode; moins hâtive que la précédente; de la même groſſeur que la Rave commune; de couleur de chair de Saumon, fort clair, comme tranſparente, agréable à la vûe. Elle ſe ſeme auſſi toute l'année, mais ſur-tout le printems & l'automne.

II. LE RADIS diffère de la Rave par ſa racine, dont le goût eſt plus fort, la conſiſtance plus ferme, & la forme approchant de celle du Navet; & par ſa feuille, qui eſt d'un vert plus clair, compoſée de folioles moindres en nombre & en étendue, & couchées plus horizontalement. On en compte pluſieurs variétés.

1. PETIT RADIS blanc & rond, Radis de tous les mois, Radis blanc hâtif, *Raphanus hortenſis parvâ radice rotundâ albâ, præcox.* Le petit Radis blanc fait ſa racine ronde, de 7 ou 8 lignes de diamètre, terminée par une

petite queue fort menue ; ſa peau eſt blanche. Il eſt tendre, délicat, plein d'eau fort douce quoique d'un goût bien marqué. Il eſt très-hâtif, réuſſit bien ſur couche pendant l'hyver, & au printems en pleine terre meuble & fraîche, ou rendue telle par le terreau & les arroſements.

2. LE PETIT RADIS rouge hâtif, *Raphanus hortenſis parvâ radice rotundâ rubrâ, præcox*, ſe diſtingue bien du précédent par ſa couleur rouge très-foncée ; l'intérieur même eſt veiné, ſouvent entièrement teint de rouge. Il réuſſit très-bien ſur couche. En pleine terre, il acquiert quelquefois plus d'un pouce de diamètre.

3. PETIT RADIS blanc & long, *Raphanus hortenſis parvâ radice oblongâ albâ*. Le nom de ce Radis indique ſes deux caractères. Il a plus de longueur que les précédents, mais moins de diamètre ; ſon goût eſt un peu plus piquant ; il eſt moins tendre & moins hâtif, réuſſit bien ſur couche pendant l'hyver ; & en pleine terre dans les trois autres ſaiſons, pourvû qu'il ſoit mouillé fréquemment pendant les chaleurs. Les qualités de la graine & du terrein font ſouvent varier la forme des Radis ; ceux qui ſont longs,

longs, ne ſont ordinairement que des Radis dégénérés.

4. PETIT RADIS gris, *Raphanus hortenſis parvâ radice ſubrotundâ cinereâ.* Sa groſſeur eſt la même que celle du précédent ; ſa forme moins longue ; ſon goût plus relevé ; ſa couleur griſe. Il réuſſit également bien en pleine terre, même pendant l'été en l'arroſant ſouvent.

5. PETIT RADIS noir, *Raphanus hortenſis parvâ radice oblongâ nigrâ.* Quoique moins tendre & plus ſec que les deux précédents, ce petit Radis aſſez alongé leur eſt préféré pendant l'été & l'automne, à cauſe de ſon goût de noiſette. Sa peau eſt toute noire.

6. GROS RADIS blanc, *Raphanus hortenſis magnâ radice ovatâ albâ.* Dans un terrein fort léger & frais, ou ſouvent arroſé, ce Radis réuſſit bien pendant l'été & l'automne. Il eſt très-blanc, tendre, plein d'eau peu relevée, d'une forme très-alongée, & d'une groſſeur (15 à 18 lignes) bien ſupérieure à celle de tous les précédents.

7. GROS RADIS noir, Radis d'hyver, Radis

de Strasbourg, *Raphanus hortenſis majore radice napiformi nigrâ.* Ce Radis alongé, plus gros qu'aucun autre, eſt noir, dur, ſec, d'un goût très-piquant. Il ſe ſeme depuis mai jusqu'en ſeptembre, ſe mouille ſouvent. On l'arrache avant les gelées, on le transporte dans la Serre, & on l'enterre dans du ſable ; ou bien on fait une tranchée dans l'endroit le plus ſec du Jardin, on l'y arrange près-à-près, & on le couvre de litière dans les grands froids. Il ſe conſomme pendant l'hyver. Il a une variété qui n'en diffère que par ſon goût moins piquant, & par ſa couleur griſe, ou d'un blanc ſale.

8. LE PETIT RADIS *ſaumonné*, ou Radis à la Reine, eſt recherché à cauſe de ſa nouveauté, & de ſa couleur ſemblable à celle de la Rave de même nom ; & mérite de l'être, parce qu'il eſt fort tendre & de toutes ſaiſons.

J'omets pluſieurs variétés de Raves & de Radis inférieures en qualités.

Culture.

I. LES Raves & les Radis en général aiment les terres meubles, fraîches & qui ont de la

profondeur. Le printems & l'automne elles ſe ſement ſeules, ou le plus ſouvent parmi d'autres légumes. Dans l'été, il faut les ſemer à l'ombre & les arroſer très-fréquemment, pour les rendre moins fortes & moins dures.

II. AVEC de l'art & des ſoins, on peut avoir des Raves & des Radis pendant tout l'hyver. 1°. Au commencement de novembre, faites des couches de 2 pieds de fumier chargées de 8 ou 9 pouces de terre meuble & terreau mêlés. Lorſque leur chaleur eſt paſſée, & qu'elles ne ſont plus que tiédes, ſemez-y de la graine de Rave hâtive (ou de Radis, 1, 2, 3), ſoit à la volée, ſoit mieux dans de petits trous faits avec le doigt. La graine étant levée, placez deſſus des cloches ou des chaſſis; & par le moyen de ces verres, de la litière & des paillaſſons, préſervez le plant des gelées & de la pluie, lui donnant cependant de l'air toutes les fois qu'il n'y a point de danger. Réchauffez les couches à propos. Ces Raves doivent être bonnes en janvier.

2°. En Décembre, faites un ſecond ſemis ſur couches plus fortes de fumier & plus chaudes. En multipliant les couvertures, les rechaufs & les ſoins, les Raves & Radis de ce

ſemis ſuccéderont à ceux du premier, en février ou mars.

3°. En janvier, faites un troiſiéme ſemis ſur des couches encore plus fortes; réchauffez exactement, & redoublez les ſoins & la vigilance.

4°. Enfin, au commencement de février, faites un dernier ſemis ſur couches de deux ou deux pieds & demi de fumier, nues & ſans cloches ni vitrages; mais faites deſſus un petit treillage pour ſoutenir les paillaſſons & les couvertures qui ſeront néceſſaires juſqu'à ce que la graine ſoit levée, & par la ſuite pendant les nuits, & pendant les jours froids. Augmentez ou diminuez ces couvertures ſuivant la température de l'air, & bornez bien le tour des couches avec de la litière.

5°. En mars, vous pouvez encore faire un dernier ſemis ſur couche; mais ordinairement on peut commencer à ſemer en pleine terre.

MAIS on peut ſe procurer ſans ſoins & ſans dépenſe des Radis & des Raves pendant tout l'hyver, & juſqu'en mars. Il faut ſemer des Raves & des Radis en août & ſeptembre, & même en octobre. Lorſqu'on eſt menacé de gelées aſſez fortes pour les endommager, on

creuſe une tranchée de grandeur à volonté dans un terrein ſec ; on déplante les Raves & les Radis ; on en retranche les feuilles juſqu'à la queue excluſivement ; on les arrange dans cette tranchée, & on les couvre de 7 ou 8 pouces de terre, & un peu de litière ; ou bien on ne les couvre que de très-peu de terre, & on étend pardeſſus des feuilles d'arbres à l'épaisseur de 8 ou 10 pouces. Dans cet état, ces racines ſe conſervent très-bien, ſans contracter aucun mauvais goût. On en prend à meſure qu'on veut les conſommer, & on recouvre bien.

Pour recueillir de la graine, il faut en mars ou avril planter en bonne expoſition, à un pied l'un de l'autre, le nombre convenable de Raves & de Radis des ſemis d'hyver, les mouiller fréquemment juſqu'à ce qu'ils ſoient bien repris ; ou en laiſſer en place des premiers ſemis du printems. Soutenir les tiges contre les vents & la pluie ; arracher les pieds lorsque la plûpart des ſiliques eſt jaune ; les expoſer quelques jours au ſoleil ; enſuite les ſuſpendre en lieu ſec à couvert des ſouris, ou bien détacher les ſiliques & les renfermer ; ne battre ou égrainer ces ſiliques qu'à meſure qu'on a beſoin de graine. La graine ſe con-

ſerve dans ſes ſiliques plus de dix ans bonne à ſemer.

ROQUETTE.

ROQUETTE cultivée, *Eruca ſativa.* Cette plante ſe ſeme en mars; s'accommode de tout terrein & exige la même culture que le Creſſon Alenois; ſe ſeme dans les mêmes ſaiſons, & de la même façon. Elle eſt vivace par ſa racine qui eſt blanche, menue, ligneuſe. Sa tige s'élève de 18 pouces à 2 pieds, & porte des feuilles alternes liſſes, tendres, d'un vert preſque blanc, alongées, étroites, découpées profondément à leur baſe, ou aîlées à un rang. La tige & ſes rameaux, qui ſortent de l'aiſſelle des feuilles, ſe terminent par des fleurs d'un jaune pâle, rayées de lignes noires, dont toutes les parties & leur diſpoſition ſont les mêmes que celles des fleurs du Chou, de la Rave, du Sénevé, &c. La graine contenue dans les ſiliques eſt jaune, petite, preſque ſphérique; elle ſe conſerve bonne à ſemer pendant deux ans.

RUE.

RUE domeſtique, *Ruta hortenſis*. Cette plante vivace, dont il eſt bon d'avoir quelques pieds dans un Potager, n'eſt pas propre pour les bordures, élevant à 3 pieds, & quelquefois juſqu'à 6 pieds ſes tiges cylindriques, nombreuſes, ligneuſes, branchues, qui ont de 4 à 6 lignes de diamètre. Les feuilles ſont diſpoſées dans un ordre alterne, les plus grandes longues de 4 à 5 pouces, aîlées à deux ou trois rangs & terminées par une impaire; les folioles, quelquefois alternes, ſont elles-mêmes aîlées ou compoſées de deux à ſix folioles alternes, & d'une impaire; les unes ſimples, les autres formées de deux à quatre découpures profondes, la plûpart détachées & reſſemblant à de petites feuilles ſimples pointues à leur épanouiſſement, arrondies à leur extrémité; la côte de la feuille & les queues des folioles ſont fermes & cylindriques; le vert des feuilles eſt en dedans lavé de bleu, & clair en dehors. Les tiges & leurs rameaux ſe terminent par des bouquets de fleurs compoſées d'un petit calice à 4 (quelquefois à 5)

divisions larges à leur base, pointues à leur extrémité ; de 4 (quelquefois 5) pétales d'un jaune mêlé de vert, fort creusés en cuilleron & comme chiffonnés par les bords ; de 8 ou 10 étamines suivant le nombre des pétales, dont la moitié est attachée entre les onglets des étamines, & l'autre moitié sur les onglets ; d'un style placé sur le gros embryon d'une capsule à quatre ou cinq loges, suivant le nombre des pétales, dont chaque loge renferme plusieurs graines noires anguleuses.

LE soleil est nécessaire à cette plante qui ne demande aucun soin. Elle se multiplie de graine, de boutures, & plus communément de pieds éclatés.

SALSIFIX ou CERSIFIX.

1. SALSIFIX commun, Salsifix blanc, *Tragopogon porrifolium flore purpureo-cœruleo.* La racine de cette plante laiteuse est fusiforme, droite, tendre, longue de plus d'un pied sur 9 ou 10 lignes de diamètre, blanche en dehors & en dedans. De son collet il sort des feuilles étroites, entières, lisses, pliées en

gouttières, droites, d'un vert d'eau blanchâtre, longues d'un pied à 15 pouces, unies par les bords; & du milieu des feuilles il s'élève à 3 ou 4 pieds une tige assez grosse, creuse, garnie de feuilles alternes qui l'embrassent presqu'entièrement à leur épanouissement, & de branches droites qui sortent de leur aisselle, & qui se terminent par une fleur composée de demi-fleurons d'un bleu pourpre, à cinq dents par le bord, renfermant chacun une étamine & deux stigmates réfléchis en dehors, & posés chacun sur un embryon qui devient une graine grise, longue, anguleuse, surmontée d'une aigrette à 25 ou 30 rayons. Tous ces demi-fleurons & leurs dépendances sont contenus dans un calice, ou plutôt une enveloppe simple, c'est-à-dire, composée d'un seul rang de petites feuilles longues, étroites, aiguës, au nombre de sept ou huit, attachées par leur base sur le bord d'un réceptacle nud.

2. SCORSONERE, Salsifix noir, Salsifix d'Espagne, *Scorzonera Hispanica*. La forme & la disposition des parties de la Scorsonère sont à-peu-près les mêmes que celles du Salsifix commun; la plus grande différence est dans les couleurs & les grandeurs. Sa racine, cou-

verte d'une peau noire, eſt moins longue & moins groſſe. Ses feuilles, d'un vert pré, couvertes d'un duvet blanc, ſont longues de 10 à 14 pouces; depuis leur naiſſance juſque vers les deux tiers de leur longueur, elles s'élargiſſent peu-à-peu juſqu'à 15 ou 20 lignes, ſe retréciſſent enſuite & ſe terminent en pointe; la plûpart ſe courbe en arc vers la terre; leurs bords ſont garnis irrégulièrement de quelques pointes aiguës. Les feuilles de la tige (qui eſt haute de 3 ou 3 pieds & demi ſur 3 ou 4 lignes de diamètre, légèrement cannelée, remplie d'une moëlle blanche) ſont larges à leur épanouiſſement qui embraſſe preſqu'entièrement la tige, & beaucoup moins grandes que celles du pied. Les demi-fleurons nombreux ſont d'un beau jaune clair & contenus dans une enveloppe ſimple, écailleuſe à ſa baſe. Toutes les parties de la fleur, les graines, les aigrettes, &c. ſont moindres que dans le Salsifix commun.

Culture.

DANS un terrein meuble ou ameubli, préparé par deux ou au moins par un bon labour, ſans pierres, ſans mottes, & qui ne ſoit pas

récemment fumé, on ſeme la graine de Salsifix en bordures, ou mieux en planche par rayons diſtans de 6 ou 7 pouces, à la fin d'avril ſi la terre eſt ſéche, à la mi-mai en terre forte & humide (on peut ne ſemer la Scorſonère qu'en août). On arroſe tous les deux jours ſi le tems eſt ſec, juſqu'à ce que la graine ſoit levée. Environ ſix ſemaines après, lorsque le plant eſt fortifié, on le ſarcle, on l'éclaircit, laissant environ 2 pouces entre chaque pied ; on regarnit les vuides, ſoit avec le plant qu'on vient d'arracher, ſoit avec d'autres graines.

Le Salsifix commun ſera bon dès le mois de novembre ſuivant, juſqu'au printems ; on laiſſera en place la quantité ſuffisante de pieds pour graine, qui mûrit en juillet.

La Scorſonère monte en graine dès le mois de juin de la même année, environ deux mois & demi après qu'elle a été ſemée. Il faut couper les tiges à fleur de terre lorsque la graine eſt mûre, & enſuite donner une bonne mouillure, & bientôt elle repouſſe de nouvelles feuilles. On l'abandonne ſans aucuns ſoins juſqu'au printems ſuivant, qu'on la ſerfouit. Elle donne de nouvelles feuilles, & dès le mois de mai elle monte en graine pour la ſeconde

fois. On coupe les têtes à meſure qu'elles ſe garniſſent d'aigrettes, on les expoſe quelques jours au ſoleil, enſuite on nettoie la graine & on la renferme ; car la graine de cette ſeconde année eſt préférable à celle de la première année ; celle de la troiſième année vaut encore mieux. Après avoir ramaſſé la graine, il faut couper toutes les tiges à fleur de terre ; donner quelques arroſements pendant l'été. Dans la plûpart des terreins, la racine ſera formée au mois de novembre & bonne à conſommer juſqu'au mois de mai. Si on veut la laiſſer paſſer une troiſiéme année, elle en ſera plus groſſe & meilleure. Il y a même des terreins où elle ne ſe forme qu'en trois ans ; il y en a auſſi, mais très-peu, où elle eſt formée dès la première année. Ainſi le Salſifix commun eſt plus profitable que la Scorſonère, étant plus gros, & n'occupant la terre qu'un an ; mais la Scorſonère eſt bien ſupérieure en qualité.

La graine de l'un & de l'autre ne ſe conſerve bonne à ſemer que pendant deux ans.

SARIETTE.

SARIETTE, Savourée, Sadrée, *Satureia hortenſis*, *LIN.* La Sariette, plante annuelle qui ſe multiplie de graine, n'a qu'une racine en pivot, ligneuſe, garnie d'un peu de chévelu. Sa tige unique, de 2 ou 3 lignes de diamètre & fort dure, pouſſe dans toute ſon étendue des branches oppoſées & rameuſes dans le même ordre, qui forment comme un petit arbriſſeau touffu, haut de 10 à 12 pouces ſur autant d'étendue. Les branches & leurs rameaux ſortent de l'aiſſelle de feuilles longues de 9 ou 10 lignes, larges d'une ligne & demie, terminées en pointe, & portent un grand nombre de bouquets de cinq ou ſix fleurs chacun, ſortant de l'aiſſelle de moindres feuilles dans un ordre oppoſé. Toutes les parties de ces fleurs, leur diſpoſition & leur couleur, ſont les mêmes que celles des fleurs du Thim.

On fait des bordures d'une Sariette vivace qui reſſemble beaucoup à l'Hyſſope par ſon port & par ſes feuilles très-nombreuſes, dont les plus grandes ſont longues d'un pouce, lar-

ges de 3 lignes. Ses branches fort rameuſes ſe renverſent & s'étalent. Elle ſe propage par ſes graines, & plus promptement par ſes vieux pieds éclatés. Elle s'employe aux mêmes uſages que la Sariette annuelle. On croit qu'elle eſt l'Hyſſope des anciens.

SAUGE.

SAUGE franche, *Salvia minor aurita, & non aurita, PIN.* La Sauge franche forme une touffe de tiges qui s'élèvent à 2 pieds & plus, fort garnies de feuilles oppoſées, longues d'un pouce & demi à 3 pouces, & larges de 8 à 12 lignes, d'une étoffe forte & comme chagrinée, quoique douce au toucher, terminées régulièrement en pointe, unies par les bords, accompagnées à leur épanouiſſement de deux appendices ou petites oreilles longues & étroites, ou peut-être d'un rang d'aîles quelquefois adhérentes à la feuille par leur baſe, & quelquefois diſtinctes & ſéparées (ces oreilles ou appendices ſont le caractère diſtinctif de cette variété de Sauge) ; les feuilles ſont portées par des queues aſſez déliées, longues de 12 à 20 lignes, creuſées d'un ſillon. De leur

aisselle, il sort des rameaux garnis de feuilles dans le même ordre, mais plus petites, & la plûpart sans appendices, & terminés par un épi de fleurs verticillées, ou plutôt disposées par bouquets opposés de trois à huit fleurs sortant de l'aisselle de quelques très-petites feuilles ou gaînes, larges à leur base & terminées en pointe fort aiguë. Les fleurs sont composées d'un calice en godet médiocrement long, finement rayé de blanc & de vert, & découpé par le bord en 5 divisions fort aiguës; d'un pétale violet clair, tubulé, fendu en deux lèvres inégales, dont la supérieure est voutée ou faite en casque & assez petite; l'inférieure est beaucoup plus grande, & découpée en trois pièces, deux latérales courtes, petites, renversées en dehors, & une directe beaucoup plus longue, plus large, taillée en cœur à son extrémité, & pliée en dessous par ses côtés; de 2 étamines, & d'un style dont la base est posée entre les embryons de quatre graines nues, sphériques.

On compte quatorze ou quinze variétés de Sauge distinguées par la grandeur, la couleur, la forme des feuilles, la couleur des fleurs, le port de la plante plus ou moins grandes, touffue, feuillue, &c. dont les unes ne peuvent

ſupporter en pleine terre les hyvers de notre climat ; les autres ne ſont pas ſupérieures en qualités à la Sauge franche. Elle ſe multiplie plus rarement de graines, que de pieds éclatés & plantés au printems en touffes ou en bordures.

THIM.

THIM commun, Thim à petite feuille, *Thymus vulgaris tenuiore folio*, PIN. Les racines ſont ligneuſes, rameuſes, fibreuſes : de leur collet il s'élève, à 8 ou 9 pouces, des tiges ligneuſes & garnies d'un grand nombre de petits rameaux dans un ordre oppoſé, qui dans toute leur longueur portent de très-petites feuilles oppoſées, longues d'environ 2 lignes, fort étroites & le paroiſſant d'autant plus qu'elles ſe plient en dehors ſur leurs côtés. De leurs aiſſelles, il ſort de petits bouquets de feuilles encore beaucoup moindres, ou des bouquets de cinq à dix fleurs preſque ſeſſiles ; à l'extrémité des rameaux, les fleurs ſont ſouvent verticillées. Le calice des fleurs eſt un tube court, fendu en deux lèvres, dont la plus grande a trois dents & l'autre deux. Il renferme

un

un pétale tubulé, légèrement lavé de pourpre, fendu en deux lèvres, dont l'inférieure eſt découpée en trois piéces ou lobes arrondies à leur extrémité, chacune preſqu'auſſi grande que la lèvre ſupérieure, qui eſt légèrement découpée en deux. L'intérieur de la fleur eſt occupé par 4 étamines, dont deux beaucoup plus courtes que les autres; & par un ſtyle fendu en deux à ſon extrémité, & entouré à ſa baſe par quatre embryons d'autant de petites graines ſphériques.

Le Thim commun a une variété à feuilles panachées de blanc, *Thymus vulgaris tenuiore folio ex albo variegato.*

Le Thim à large feuille, *Thymus humilis latifolius*, pouſſe des rameaux fort nombreux qui s'abattent & rampent preſque contre terre. Ses feuilles, beaucoup plus grandes, ſont oblongues, d'un vert foncé, & moins odorantes.

Le Thim citronné, *Thymus humilis latifolius citri odore*, ne diffère du précédent que par ſon odeur de citron.

Le Thim de Crete eſt trop difficile à élever & à conſerver dans ce climat.

Au printems on éclate les touffes de Thim, pour former d'autres touffes, ou des bordures.

TOMATE.

1. GRANDE TOMATE, Pomme d'Amour, *Solanum Lycopersicon. LIN.* Ce Solanum, originaire d'Amérique, est une plante annuelle, sarmenteuse, dont la tige produit presque dès sa naissance des branches souples, qui se subdivisent en rameaux, & forment une touffe qui s'élève à 3 ou 4 pieds lorsqu'elle est soutenue par des échalas; autrement ses branches retombent vers la terre. L'ordre de ses branches, de ses rameaux, de ses feuilles, &c. est peu régulier, tantôt opposé, le plus souvent alterne. La tige & les branches sont cylindriques, pleines, ligneuses, garnies de feuilles ailées par interruption à plusieurs rangs, ou composées de six folioles principales & d'une impaire. A une queue cylindrique, longue de 6 à 7 pouces, sont attachés, sans articulation & dans un ordre peu régulier, les pédicules de toutes les folioles. Les grandes folioles sont recomposées de petites folioles entières, cordiformes un peu alongées, dentelées peu profondément, le plus souvent unies par les bords; & d'une grande impaire oblongue,

large à sa base & découpée profondément & irrégulièrement, dans le reste dentelée grossièrement, & terminée en pointe. L'impaire de la feuille est de mêmes forme & grandeur que celles des grandes folioles. Entre chaque rang de ces grandes folioles, il naît de deux jusqu'à six folioles simples, la plûpart fort petites, semblables aux petites folioles des aîles. Sur le côté des branches opposé aux feuilles & très-rarement vis-à-vis de l'insertion de leurs queues, il naît des bouquets ou corimbes de six à dix fleurs, composées d'un calice d'une seule pièce qui a de 5 à 8 divisions étroites & pointues; d'un pétale découpé très-profondément en autant de divisions que le calice, mais beaucoup plus grandes, représentant une étoile à cinq ou plus souvent à sept ou huit rayons d'un jaune clair; de 5 à 8 étamines, suivant le nombre des divisions du pétale, dont les anthères ou sommets sont réunis par les côtés, & rassemblés contre un style surmonté de son stigmate & porté par un embryon sphérique, & relevé suivant sa hauteur d'autant de côtes qu'il y a d'étamines. Cet embryon devient une baie sphérique très-applatie par les extrémités, souvent mal arrondie sur son diamètre, relevée de plusieurs

côtes ſuivant ſa hauteur, couverte d'une peau mince, mais ferme, qui devient d'un beau rouge brillant; ſa chair eſt très-aqueuſe, devient dans ſa maturité d'un rouge ponceau, ſe réſoud preſqu'entièrement en eau, qui dans l'extrême maturité contracte une acidité agréable. Il ſeroit dangereux de faire uſage de ce fruit avant qu'il ait acquis cette acidité. Son diamètre eſt de 2 à 2 pouces & demi, & ſa hauteur de 15 à 18 lignes. Il eſt intérieurement diviſé en cinq à huit loges, dans leſquelles on trouve un grand nombre de graines minces, plates, orbiculaires.

Il arrive ſouvent que deux fleurs s'uniſſent, ſe colent, & ſe confondent depuis le pédicule juſqu'au ſtyle dans toutes leurs parties, de ſorte qu'elles ne ſont qu'une ſeule fleur dont le calice a de 10 à 14 diviſions; le pétale autant de découpures, dont pluſieurs ſont fendues profondément, ce qui le fait paroître ſemi-double; les étamines, au nombre de 10 à 14, ſerrant un ſtyle large & plat. Les fruits qui proviennent de ces fleurs ſont beaucoup plus gros que les autres; d'une forme très-irrégulière, ayant un grand & un petit diamètre fort inégaux.

2. PETITE TOMATE, *Solanum Lycopersicon minus*. La conſtruction & la forme de toutes les parties de cette variété ſont les mêmes que celles de la Grande Tomate, mais elles ſont beaucoup moindres. La plante s'élève à un pied & demi ou 2 pieds, ſe ſoutient bien, & repréſente un joli arbriſſeau. Ses fruits ſont régulièrement ſphériques, d'un très-beau rouge, de 9 ou 10 lignes de diamètre, & mûriſſent long-tems avant ceux de la Groſſe Tomate, dont la plûpart ne parviennent point à maturité, ſi elle n'eſt ſemée de bonne heure & avancée ſur couche.

Culture.

AU printems, on ſeme la Tomate ſur couches. Lorſque le plant eſt aſſez fort, on le plante en pleine terre en bonne expoſition, ou ſur les plate-bandes des grands parterres, où ſes fruits rouges ſont un bel effet pendant l'automne. Quelques arroſements pendant l'été, & des tuteurs pour ſe ſoutenir, ſont tout ce que cette plante exige.

TOPINAMBOUR.

LE TOPINAMBOUR, Taupinambour, Tarratoufe de Virginie, *Helianthus tuberoſus*, *LIN.* eſt une grande plante, dont la tige haute de 5 à 6 pieds, aſſez groſſe, droite, forte, garnie de grandes feuilles oppoſées, ovales alongées, larges & arrondies à leur baſe, terminées en pointe, un peu dentelées, porte à ſon extrémité des fleurs radiées de grandeur médiocre, de couleur jaune, compoſées d'un calice large, dont les écailles nombreuſes ſont larges à leur baſe & pointues à leur extrémité; de demi-fleurons fémelles & ſtériles, qui occupent le rayon; de fleurons hermaphrodites rarement féconds dans notre climat, cylindriques, découpés en cinq ſegments, renfermant 5 étamines & un ſtyle, portés ſur un embryon, occupant le diſque; les demi-fleurons ont un embryon de ſemences, mais ils n'ont ni ſtyle ni étamines.

Sa racine produit en terre un grand nombre de tubercules, d'un pouce à 2 & demi de diamètre, alongés, de forme irrégulière, ſouvent pyriformes, beaucoup moins fermes étant

cuits & moins farineux que la Pomme de terre, & d'un uſage beaucoup plus borné & moins ſain.

CETTE plante ſe multiplie de tubercules entiers, ou coupés par morceaux, mis en terre au printems, & cultivés comme la Pomme de terre. En automne, lorſque ſes tiges ſont deſſéchées, on recueille ſes tubercules, dont on laiſſe en terre le moins qu'il eſt possible; car ils s'y multiplieroient & s'y étendroient tellement qu'il deviendroient incommodes & difficiles à détruire.

Fin de la ſeconde Partie.

TABLE
DE LA SECONDE PARTIE.

Absynthe. *Sa description*, Page 27
Sa culture, 29
Ail. *Sa description*, ibid.
Ail-Rocambole, 30
Sa culture, 31
Angélique. *Sa description*, 32
Anis. *Sa description*, 33
Sa culture, ibid.
Arroche *ou* Bonne-Dame. *Sa description*, 34
Sa culture, 35
Artichaud. *Sa description*, 36
Sa culture, 40
Aſperge. *Sa description*, 48
Sa culture, 50
Baſilic. *Sa description*, 58
Sa culture, 59
Baume. *Sa description*, ibid.
Sa culture, 62
Betterave. *Sa description*, ibid.
Sa culture, 64
Bled de Turquie. *Sa description*, 66
Bourrache. *Sa description*, 70
Sa culture, 71
Bugloſſe. *Sa description*, 72

Capucine. *Sa deſcription*, 73
Sa culture, 75
Cardon de Tours & d'Eſpagne. *Sa deſcription*, 76
Sa culture, 77
Carotte. *Sa deſcription*, 86
Sa culture, 89
Céleri. *Sa deſcription*, 93
Sa culture, 97
Cerfeuil. *Sa deſcription*, 104
Sa culture, 106
Champignon. *Sa deſcription*, 107
Couches à Champignons, 109
Meules à Champignons, 112
Chervis. *Sa deſcription*, 119
Sa culture, 121
Chicorée. *Sa deſcription*, 122
Sa culture, 126
Chou. *Sa deſcription*, 136
Sa culture, 138

Première Eſpéce.

Chou vert, (*grand*) 140
—— *commun*, 141
—— *à groſſe côte*, ibid.
Chou Pancalier, 142
Petit Chou friſé d'Allemagne, 143

Seconde Eſpèce.

Chou-Pomme commun, 143
—— *d'Yorck*, 147
—— *en pain de ſucre*, ibid.
Chou-Pomme blanc hâtif, 147
—— *de Saint-Denys*, 148
—— *d'Alſace*, ibid.

Chou-Pomme d'Allemagne, 148
— *frisé d'Allemagne*, 149
— *rouge*, ibid.
— *rouge (Petit)* ibid.
Chou de Milan (Gros) 150
— *de Milan (Petit)* 151
— *de Milan court*, ibid.
— *de Milan nain*, 152
— *de Milan à tête longue*, ibid.

Troisième espèce.

Chou-fleur. *Sa description*, 152
Sa culture, 154
Autre culture du Chou-fleur, 161
Chou Brocoli, 163
Sa culture, 164

Quatrième Espèce.

Chou-Rave, 165
Chou-Navet, 166
Sa culture, 167
Ciboule. *Sa description*, 168
Sa culture, 169
Citrouille. *Sa description*, 172
Sa culture, 175
Cive. *Sa description*, 177
Sa culture, 178
Cochlearia, 179
Concombre. *Sa description*, 180
Sa culture, 184
Couches. *Construction des couches*, 10
Fumiers propres aux couches, 12
Dimentions des couches, 14

Couches ſourdes, 17
Couches avec le tan, la bruyère, &c. 18
Creſſon alenois. *Sa deſcription*, 191
Sa culture, 192
Échalotte. *Sa deſcription*, 193
Sa culture, 194
Engrais divers. *Tems & façon de les employer*, 6
Épinard. *Sa deſcription*, 195
Sa culture, 197
Eſtragon. *Sa deſcription*, 199
Sa culture, ibid.
Fenouil. *Sa deſcription*, 200
Sa culture, 202
Féve de Marais. *Sa deſcription*, ibid.
Sa culture, 205
Fraiſier. *Sa deſcription*, 207
Sa culture, 224

Ses Eſpèces & Variétés.

Fraiſier-Abricot, 218
— *Alpes (des)* 213
— *Ananas*, 222
Bargemon (de) 200
— *Bath, (de)* 221
— *Caperon*, 216
— *Caroline, (de)* 223
— *Chili, (du)* 219
— *Commun, à fruit blanc*, 212
Fraiſier commun, à fruit rouge, 210
— *Écarlate*, 218
— *Fleur ſemi-double, (à)* 211
— *Frambroiſe*, 217
— *Montreuil, (de)* 212
— *Sans-coulans*, 211
— *Vert*, 215

Giraumon & Paſtiſſon. 228
Haricot. *Sa deſcription*, 230
Sa culture, 249

Ses Variétés.

I. *Haricots à Rames.*

Haricot-Féve blanc, 234
— *Féve gris*, *Haricot d'Eſpagne*, 235
— *Coſſu, grand Haricot blanc*, 236
— *de Soiſſons*, ibid.
— *Blanc commun*, ibid.
— *Mignon blanc*, 237
— *Prédome blanc*, ibid.
Haricotin, *Haricot-Lentille*, 238
— *Jaune tendre*, ibid.
Haricot tout jaune, 239
— *Prédome jaune*, ibid.
— *Mignon jaune*, ibid.
— *Rouge commun*, 240
— *Rouge ſans parchemin*, ibid.
— *Pois rouge*, *Haricot de Prague*, ibid.
— *Indienne*, 241
— *Alleman*, 242
— *de Terre-Neuve*, ibid.

II. *Haricots Nains.*

Haricot Nain blanc commun, 243
— *Nain blanc hâtif, de Hollande*, ibid.
— *de Laon*, ibid.
— *de Perigord*, 244
— *Lanſon*, ibid.
— *Flagellé*, ibid
— *Soufre*, 245
— *Ventre de biche*, ibid.
— *Jaune précoce*, ibid.
Haricot Nain jaune précoce, 245
— *jaune ſans parchemin*, 246
— *jaune hâtif ſans parchemin*, ibid.
— *rouge hâtif*, 247
— *rouge*, ibid.
— *de Cherbourg*, ibid.
— *blanc Suiſſe*, 248
— *blanc Suiſſe marbré de rouge*, ibid.

Hyſſope. *Sa deſcription*, 256
Labours. *Leur objet ; leur profondeur ; le tems de les faire, &c.* 3
Laitue. *Sa deſcription*, 257
Sa culture, 277

Ses Eſpèces & Variétés.

I. *Laitues Pommées.*

Laitue d'Aubervilliers, 270
— *Bapaume*, 265
— *Batavia*, 261
— *Batavia brune, ou Chou*, 262
— *Berg-op-zoom*, 272
— *Blonde, (groſſe)* 264
— *Chicorée*, 263
— *Cocaſſe*, 260
— *Coquille*, 264
— *à groſſes côtes :* voyez *Perpignanne.*
— *Crêpe ronde*, 270
— *Crêpe, (groſſe)* 269
— *Crêpe, (petite)* ibid.
— *Dauphine*, 271
— *Epinard*, 273
— *George blonde*, 265
— *George, (groſſe)* 265
— *Gênes*, 266
— *Gotte*, 271
— *Hollande, (de)* 267
— *Jeune rouge ; petite rouge*, 263
— *Impériale*, 259
— *Italie, (d')* 266
— *Palatine*, 272
— *Pareſſeuſe*, 267
— *Paſſion*, 264
— *Perpignanne*, 268
— *Pomme de Berlin*, 262
— *rouge, (groſſe)* 263
— *Royale*, 268
— *Sanguine*, 271
Sans-pareille, 272
— *Verſailles, (de)* 261

II. *Laitues Romaine.*

Chicon rouge, Romaine rouge ou rouſſe, ou brune, 274
— *Panaché, Romaine flagellée*, 274
— *Vert*, 275

Chicon gris, 275
— *Blond*, 276
— *Hâtif, Romaine hâtive*, 276
Lavande. *Sa deſcription*, 284
Lentille. *Sa deſcription*, 287
Sa culture, 288
Mâche. *Sa deſcription*, 289
Sa culture, 291
Marjolaine. *Sa deſcription*, 292
Méliſſe. *Sa deſcription*, 293
Sa culture, 295
Melon. *Sa deſcription*, 296
Sa culture, 305
Ses Eſpèces & Variétés.
Melon-Cantaloup, & ſes ſous-variétés, 303
— *Carmes, (des) pluſieurs ſous-variétés*, 299
— *Commun ou Maraicher*, 298
— *Langeais, (de)* 301
Melon Morin, ou gros Maraicher, 299
— *Saint-Nicolas, (de)* 300
— *Sucrin de Tours, (gros)* 301
— *Sucrin de Tours, (petit)* 302
Melon-d'Eau. *Sa deſcription*, 319
Sa culture, 320
Melongene. *Sa deſcription*, 321
Sa culture, 323
Moutarde. *Sa deſcription*, 324
Sa culture, 325
Navet. *Sa deſcription*, 326
Sa culture, 329

Oignon. *Sa description*, 331
Sa culture, 338
Oseille. *Sa description*, 344
Sa culture, 347
Panais. *Sa description*, 349
Sa culture, 351
Persil. *Sa description*, ibid.
Sa culture, 354
Pimprenelle. *Sa description*, 355
Sa culture, 357
Poireau. *Sa description & sa culture*, 358 & 359
Poirée. *Sa description*, 361
Poirée *à cardes*, & *sa culture*, 362
Pois. *Sa description*, 363
Sa culture, 377

Ses Variétés.

Pois à bouquet, Pois Turc, 371
— *A fleur rouge*, 374
— *A fleur violette*, 375
— *Anglois*, 368
— *Baron*, ibid.
— *Carré blanc*, 371
— *Carré à cul noir*, 373
— *Carré vert*, 372
— *Chassis*, (*à*) 367
— *Clamart*, (*de*) 372
— *Commun*, 365
— *Dominé*, 367
— *Jaune*, 374
— *Laurent*, 370
— *Longue cosse*, ibid.
— *Marly*, (*de*) 369
— *Michaux*, 366
— *Michaux de Hollande*, 367
— *Nain hâtif*, 369
— *Nain à cosses tendres*, ibid.
— *Quarante jours*, (*de*) 366
— *Sans parchemin*, 375
— *Suisse*, 369
— *Tonnerre*, (*de*) 368
— *Vert d'Angleterre*, 373
— *Vert Normand*, 372

Poivre-long. *Sa description, sa culture,* 383
Pomme de Terre. *Sa description,* 385
Sa culture, 388
Potiron : *voyez* Citrouille.
Pourpier. *Sa description & sa culture,* 390 & 391
Raifort *ou* Cram, 393
Raiponce. *Sa description & sa culture,* 394 & 395
Rave & Radis. *Description,* 396
Culture, 402

Variétés.

Rave commune, 398
Grosse Rave, ibid.
Rave hâtive, 398
Rave saumonnée, 399

Radis blanc & long hâtif, (petit) 400
— *Blanc & rond, (petit)* 399
— *Blanc, (gros)* 401
— *Gris, (petit)* ibid.
Radis noir, (gros) 401
— *Noir, (petit)* ibid.
— *Rouge hâtif, (petit)* 400
— *Saumonné (petit)* 402

Rocambole : *voyez* Ail.
Roquette. 406
Rue. *Sa description,* 407
Salsifix. *Sa description,* 408
Sa culture, 410
Sariette. *Sa description,* 413
Sauge. *Sa description,* 414
Thim. *Sa description,* 419
Tomate. *Sa description & sa culture,* 418 & 421
Topinambour, 422

Fin de la Table.

EXPLICATION

EXPLICATION

de quelques Termes de Botanique & de Jardinage.

Aigrette, Faiſceau ou Panache de poils, ou de filets, ou de duvet, ſurmontant les graines, & facilitant leur diſperſion.

Aîle, Menbrane mince qui borde entièrement, ou en partie, les graines, & les rend plus faciles à être diſperſées par le vent.... Tige, branche, queue, *aîlée*, c'eſt-à-dire bordée d'une membrane ſaillante, ſuivant ſa longueur..... Feuille *aîlée*, compoſée de pluſieurs petites feuilles diſpoſées comme des aîles ſur les deux côtés oppoſés d'une queue commune.... *Aîles* des fleurs papillonnacées, ſont les deux pétales latéraux.

Amplexicaule, qui embraſſe & enveloppe la tige.

Annuel, dont la durée n'excède pas une année; ou qui naît & meurt dans la même année.

Aoûté, bourgeons, yeux, *aoûtés*, qui ont acquis leur conſiſtance & leur perfection..... Graines *aoûtées*, qui ont acquis leur maturité.

Arrêter une tige, un bourgeon, &c. les couper pour les empêcher de s'alonger d'avantage, & pour leur faire produire des rameaux ſur les côtés.

Articulé, racine *articulée*, qui forme pluſieurs nœuds, ou qui eſt interrompue par des nœuds.... Feuilles *articulées*, qui ſortent de l'extrémité les unes des autres.... Silique *articulée*, qui eſt fort enflée par chaque graine, & fort rétrécie entre les graines.

Axillaire, ſortant de l'aiſſelle ; comme les yeux, ou les rameaux, ou les fleurs, ſortent de l'aiſſelle des feuilles.

Baie, petit fruit comme le grain de Genièvre ou de Raiſin, charnu, renfermant des ſemences dans des loges, ou ſans loges.

Biloculaire, (Capſule) à deux loges.

Binage, petit labour qu'on donne aux plantes avec un inſtrument qu'on nomme *Binette*.

Biſannuel, qui vit deux ans.

Bouquet. Les fleurs ſont en *bouquet*, lorſque leurs pédicules, partant de divers points d'une queue commune & droite ou verticale, les élèvent à des hauteurs différentes, de ſorte que le ſommet de ce grouppe n'eſt point plane.

Bourgeon, nouvelle pouſſe des Arbres, qui ſe nomme *bourgeon*, juſqu'à ce qu'elle ſoit aoûtée & dépouillée de ſes feuilles ; alors elle ſe nomme *branche*.

Bras, branches ou rameaux des Melons, Potirons, Concombres, &c.

Bulbe, Oignon charnu & ſolide ; ou compoſé de pluſieurs tuniques, ou de pluſieurs membranes en écailles ; ou de pluſieurs lobes articulés & joints enſemble par des fibres.

Butter, élever autour du pied d'un arbre ou d'une plante un petit monceau de terre.

Caduc, qui ſubſiſte peu de tems.

Caïeu, petite bulbe produite par le gros oignon, & ſervant à en multiplier les individus.

Calice, enveloppe des autres parties de la fleur.

Campanulé, (pétale) d'une fleur qui a la forme d'une cloche.

Capillaire. Feuilles, filets, &c. longs & très-étroits.

Capſule, enveloppe des ſemences.

Carène, pétale inférieur des fleurs papillonnacées, quelquefois de deux pièces.

Charger un Arbre à la taille, c'eſt lui laiſſer beaucoup de bois ou branches.

Chaton, filet enveloppé dans toute ſa longueur de petites fleurs ordinairement ſans pétales & ſans calice, qui ſont ſuppléés par des écailles.

Collerette, enveloppe d'une ou de pluſieurs fleurs ordinairement compoſée de pluſieurs folioles horizontales, & placée au deſſous des fleurs, dont elle eſt comme un arrière-calice.

Collet, ſommet de la racine des plantes, d'où naiſſent les feuilles & la rige.

Cordiforme, qui a la forme d'un cœur.

Cortical, de la nature, de la conſiſtance de l'écorce.

Corymbe, grouppe de fleurs toutes à la même hauteur, & formant une ſurface plane, quoique leurs pédicules ſortent de différents points de leur queue commune.

Cotonneux, couvert de poil fin, ou de duvet..... Fruit *cotonneux*, pâteux, ſec, & inſipide.

Cotylédon, lobe, ou lobes charnus, qui enveloppoient le germe des ſemences. Dans le Jardinage, on nomme quelquefois les cotylédons *oreilles*, & plus improprement *feuilles féminales* : celles-ci ſont les deux premières feuilles de la plumule ou tige naiſſante.

Couler, ſe dit des fleurs qui ne nouent point.

Crénelé, feuilles *crénelées*, dont les dents ſont obtuſes ou arrondies.

Crucifère, fleur à quatre pétales diſpoſés en croix.

Cunéiforme, ayant la forme d'un coin.

Demi-fleuron, petite fleurette, ou floſcule des fleurs compoſées ou radiées, dont la baſe eſt en tube & l'extrémité en languette.

Digitée, (feuille) dont les découpures longues & étroites ſont diſpoſées comme les doigts de la main.

Drageons, branches ou jets des racines & du tronc des Arbres.

Ebourgeonner, ſupprimer des bourgeons.

Effrité, terrein maigri & appauvri, pour avoir été labouré trop fréquemment, ou avoir trop produit ſans être engraiſſé.

Embryon du fruit ou de la graine eſt la partie inférieure du piſtil. Les Botaniſtes le nomment plus ſouvent *ovaire*.

Eperon, prolongement comme une corne à la baſe d'un pétale.

Etalé, rameaux, tiges, pédicules *étalés*, écartés l'un de l'autre.

Etamines, filets déliés, terminés par un ſommet, anthère, ou bourſe, rempli d'une pouſſière fécondante ; parties de la fleur eſſentielles pour la fructification.

Etendard, pétale ſupérieur des fleurs papillonnacées.

Etiolé, branche ou plante *étiolée*, maigre, alongée, parce qu'elle ne jouit pas de l'air.

Exotique, étranger.

Fémelle, fleur fémelle, qui n'a que des piſtils.

Feuilles ſeminales, ou *feuilles diſſimilaires ;* les deux feuilles de la plumule ou tige naiſſante.

Fiſtuleux ; en tube creux, comme les feuilles de l'Oignon.

Fleuron ; petite fleur en tube ou en cornet découpé ou dentelé par le bord (dans les fleurs radiées ou compoſées).

Florales (feuilles) ; petites feuilles placées près des fleurs, ſouvent de forme & de couleur différentes des autres.

Follicule ; coque membraneuſe qui s'ouvre d'un ſeul côté, contient les ſemences, & eſt enflée par l'air dilaté.

Gourmand, *Voyez* Tome I. Chap. *De la Taille.*
Grappe, fleurs en grappe, diſpoſées graduellement ſur une queue commune pendante.

Hampe ; tige herbacée, nue & ſimple.
Herbacé ; de peu de conſiſtance, tendre, ſujet à périr pendant l'hyver.
Hermaphrodites ; fleurs qui contiennent des étamines & des piſtils, organes des deux ſexes, néceſſaires pour la fécondation.

Imbriqué, rangé & diſpoſé en recouvrement, comme les ardoiſes ou les tuiles d'un toit.

Labié ; fleur *labiée*, qui n'a qu'un pétale diviſé en deux lèvres, dont ſouvent la ſupérieure a la forme d'un caſque.
Laciniées, (feuilles) dont les découpures profondes ſont elles-mêmes découpées ou dentelées profondément.
Lancéolées (feuilles) imitant la forme d'un fer de lance.
Latéral, placé ſur le côté de la tige.
Légumineuſe (fleur), Voyez *Papillonnacée.*
Ligneux, de la conſiſtance du bois.
Lobes des ſemences ; les deux parties charnues appliquées l'une contre l'autre, & adhérentes par un ſeul point. Lorſqu'ils ſont ouverts & écartés pour donner iſſue à la tige naiſſante à laquelle ils fourniſſent la première nourriture, on les nomme *Cotylédons*..... Lobes des feuilles, parties ou grandes découpures arrondies à leur extrémité.

Mâle (fleur), qui n'a que des étamines.

Membrane; peau mince formée d'un tiſſu de fibres, qui ſert d'enveloppe ou de cloiſon.

Monopétale, *monophylle*, *monoſperme*; qui n'a qu'un pétale, qu'une feuille, qu'une ſemence.

Multiloculaire, ayant un grand nombre de loges.

Nud, ſe dit des ſemences, des tiges, des pédicules & des queues, des receptacles, &c. qui n'ont aucune excroiſſance ni production particulière, enveloppe, poil, épine, feuille, glande, ſtipule, écaille, &c.

Obiner des arbres; c'eſt les planter les uns fort près des autres dans une tranchée ou ailleurs, en attendant qu'on les plante en place à demeure. Du mot latin *ob*.

Oblique, incliné, & non perpendiculaire.

Oblongues ou *alongées*, (feuilles) dont la longueur eſt au moins double de la largeur.

Obtus, arrondi, ou émouſſé; non pointu.

Oeil, ou *Bouton*, production ordinairement ronde ou conique, qui naît ſous l'aiſſelle d'une feuille, & renferme le germe ou les rudiments d'une branche, ou d'une fleur. On peut dire en général, & ſans exception, qu'il n'y a point de bouton ſans feuille; mais on ne peut pas dire auſſi généralement, qu'il n'y a point de feuille ſans œil, puiſque la plûpart des plantes annuelles, & mêmes des plantes vivaces, qui perdent leurs tiges & leurs feuilles pendant l'hyver, n'ont point de boutons ſous l'aiſſelle de leurs feuilles.

Oeilleton, ſe dit des drageons qui ſortent du pied de quelques plantes, comme l'œillet, l'artichaud.

Ombilic; cavité ou enfoncement à l'extrémité d'un fruit, bordée du calice perſiſtant ou deſſéché. Les Jardiniers le nomment *œil*.... *Feuil-*

les ombiliquées, dont la queue eſt attachée ſur leur ſurface extérieure, & non ſur leurs bords.

Onglet ; partie longue, ou courte, large ou étroite, à la baſe d'un pétale, par laquelle il eſt attaché..... *Onglet* de bois mort à l'extrémité d'une taille, lorſque la coupe n'a pas été aſſez approchée de l'œil.

Orbiculaire, (feuille) dont les bords ſont également éloignés d'un point ou centre commun.

Oſſeux ; de conſiſtance plus dure que le bois.

Palmée (feuille) dont les diviſions profondes imitent une main ouverte.

Panicule : fleurs nombreuſes, portées librement par des pédicules épars & ſans ordre régulier ſur un filet commun.

Papillonnacée, (fleur) à 4 ou 5 pétales de forme & dans une diſpoſition qui lui donnent quelque reſſemblance avec un papillon, telle eſt la fleur du Pois. On la nomme auſſi *légumineuſe.*

Parenchyme des feuilles ; tiſſu poreux, véſiculaire, cellulaire, ſpongieux, ou partie ſubſtancieuſe répandue entre le réſeau des vaiſſeaux ou nervures, & couvertes de la peau ſupérieure & inférieure de la feuille.

Pédicule, *Péduncule*, *Pétiole*, *queue ;* termes ſynonimes dans le Jardinage, diſtingués dans la Botanique pour exprimer les parties ordinairement déliées, ou prolongations de la tige ou des rameaux, qui portent à leur extrémité les feuilles, les fruits, les fleurs.

Perſiſtant. Feuilles *perſiſtantes*, qui ne tombent point pendant l'hyver.... Stipules *perſiſtantes*, qui ſubſiſtent après les feuilles..... Calice *perſiſtant*, qui ne tombe point avec ou avant les pétales, & ſubſiſte juſqu'à la maturité des fruits ou des graines.

Pétale ; feuille ou partie ordinairement colorée & la plus brillante d'une fleur.

Pinnée ; Feuille *pinnée* ou *aîlée* eſt ſynonime.

Piſtil, partie eſſentielle qui occupe le centre d'une fleur complette, & qui eſt ordinairement compoſée d'un ovaire ou embryon du fruit, d'un ſtyle ou petit tuyau grêle, & d'un ſtigmate.

Pleine (fleur) ; dont toutes les étamines & tous les piſtils ſe ſont développés en pétales ; on la nomme auſſi *fleur double :* elle eſt ſtérile.

Plomber ; fouler, affermir la terre en la preſſant avec le pied, ou la battant avec une batte, ou en y jettant de l'eau. *Plomber* avec le pied ; *Plomber* à l'eau.

Plumule ; rudiment de la tige naiſſante terminé par deux petites feuilles pliées, ayant quelque reſſemblance avec une plume.

Polypétale ; qui a pluſieurs pétales.... *Polyphylle*, pluſieurs feuilles.... *Polyſperme*, pluſieurs ſemences.

Quadriloculaire ; baie à quatre loges.

Radical ; fleurs, feuilles, tiges, *radicales*, ou naiſſant immédiatement de la racine.

Radicule ; rudiments de la racine, & partie inférieure d'une plantule ou tige naiſſante.

Radiée (fleur), dont la circonférence eſt garnie de demi-fleurons diſpoſés comme des rayons ; & le milieu, de fleurons.

Rafraichir, recouper net l'extrémité des racines ou des branches, fannées, rompues, coupées avec eſquilles.

Rameux, garni de branches ou rameaux.

Rebotté ; jet d'un écuſſon de Pêcher rabattu au commencement de ſa ſeconde année preſque juſqu'à ſon inſertion.

Receptacle, ou ſupport commun de pluſieurs fleurettes, qui forment enſemble une fleur compoſée. *Receptacle*, en Botanique, a une ſignification plus étendue.

Réfléchi ; replié, recourbé.

Réniforme ; de la forme d'un rein ; arrondi, un peu oblong, & échancré.

Sarmenteux ; plantes ou arbriſſeaux dont les tiges, ou ligneuſes, ou herbacées, ſont longues, ſouples, foibles, & ramperoient ſi elles n'étoient ſoutenues par des tuteurs, ou attachées & paliſſées.

Semidouble (fleur), dont quelques étamines ou piſtils ne ſe développent pas en pétales, & qui, par conſéquent, n'eſt pas ſtérile.

Seſſile ; feuille, fleur, ſtigmate, aigrette, &c. poſées immédiatement & ſans pédicule.

Sétacée ; menue comme un poil, un cheveu, un fil.

Silique, coſſe, ou enveloppe formée de deux panneaux unis, ſuivant leur longueur, par deux ſutures à l'une deſquelles les ſemences ſont attachées alternativement par des filets courts.

Simple (fleur), dont les pétales n'excèdent point le nombre aſſigné à ſon eſpèce.

Solitaire (fleur), unique ſur la tige..... *Fleurs ſolitaires*, éparſes une à une & non raſſemblées.

Sous-yeux, petits yeux propres à quelques arbres, comme au Poirier & au Pommier, placés à la baſe des branches, & nourris par de petites feuilles de forme ſouvent différente de celles des grandes feuilles. Ces petits yeux, deſtinés à donner du fruit, peuvent être forcés à produire des bourgeons. On nomme *œil double*, *triple*, *multiple*, l'œil du Pêcher, de l'Abricotier, &c. qui eſt accompagné d'un ou de pluſieurs yeux.

Spatulées (feuilles), de la forme d'une ſpatule, longues & étroites par la baſe, larges & arrondies à leur ſommet.

Sphérique ; de forme ronde, applatie par les extrémités.

Spirale (en), roulé comme les ſerpents ; entortillé comme les vrilles de la vigne, les ſarments ou tiges des Haricots, Chevre-feuilles, &c. autour des rames ou des corps voiſins.

Stigmate ; partie ſupérieure du piſtil, qui termine le ſtyle, ou eſt ſeſſile ſur l'embryon.

Stipules ; petites productions (très-variées dans leur forme) qui accompagnent ou avoiſinent les queues.

Striées (tige, ou queue), relevée, ſuivant ſa longueur, d'un grand nombre de petites côtes parallèles.

Style du piſtil ; petit tuyau ou filet creux poſé ſur l'embryon ou à côté.

Support ; nom commun à pluſieurs parties des végétaux.

Terminal, placé à l'extrémité.

Trilobée (feuille), compoſée de trois lobes.

Triloculaire (capſule), à trois loges.

Tronc ; partie intermédiaire entre la tige & les racines, de laquelle naiſſent les racines.

Tubercule ; corps arrondi, ſolide, charnu, duquel naiſſent les racines fibreuſes, les feuilles ou les tiges de quelques plantes. Il diffère de la bulbe par ſa forme, & parce qu'il n'a ni écailles ni tuniques.

Turbiné ; de la forme d'une toupie.

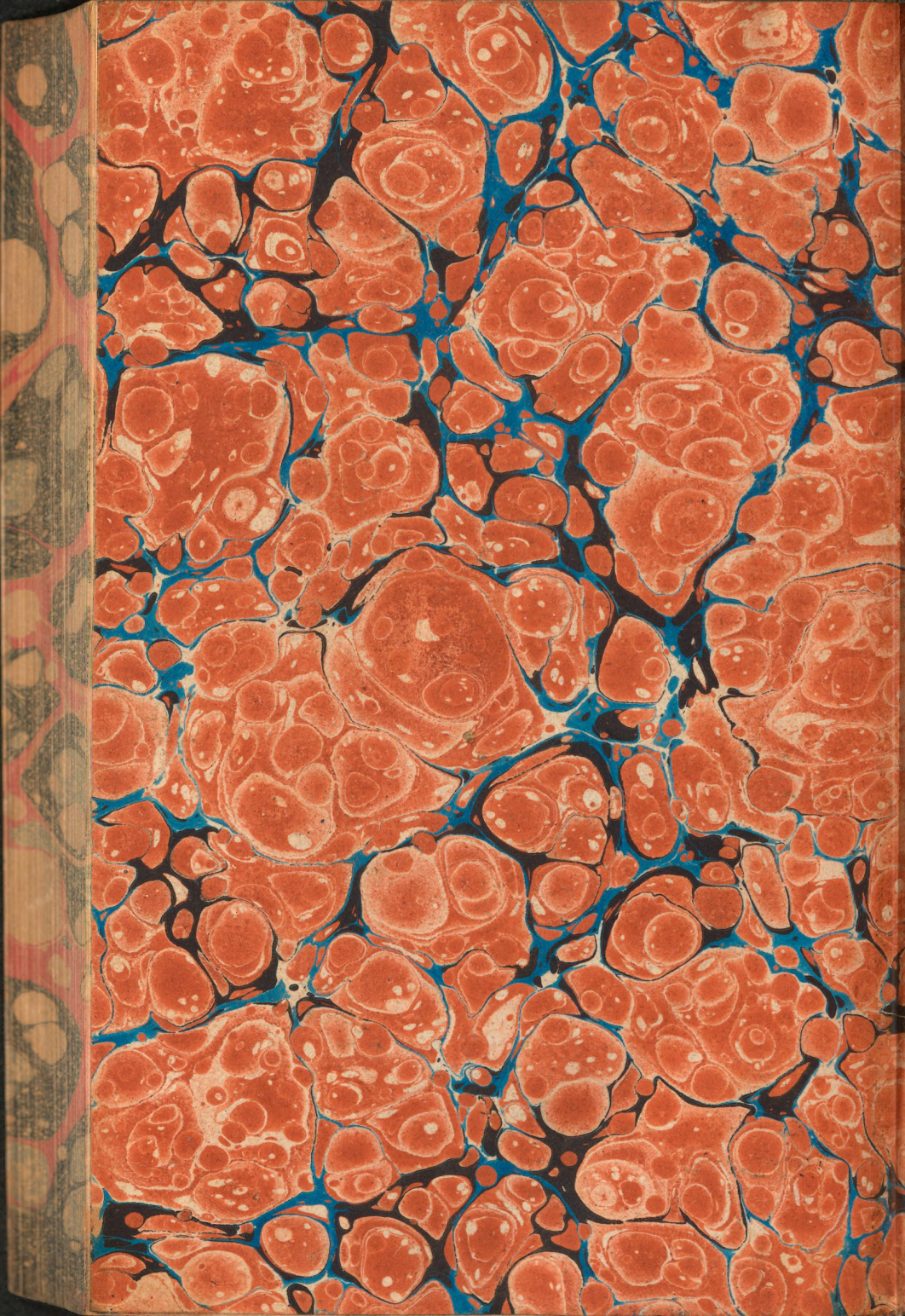
Vertical ; qui s'élève droit.

Verticillé, ſe dit des fleurs, des feuilles, des branches, au nombre de plus de trois diſpoſées au-

tour d'un même point de la tige, & formant enſemble un bouquet, une étoile, des rayons, &c.

Vivace (plante), qui vit au delà de trois ans.

Uniloculaire (capſule), à une loge.

Vrille, tenon, main, nille; filament qui ſe roule, ou s'attache, ou s'implante aux tuteurs ou aux corps voiſins.

F I N.